

食と健康講座

DHAと健康

くらしき作陽大学と公益社団法人フードスペシャリスト協会の共催で、食を通じた健康増進を図るための食育活動の一環として、今、注目を浴びている“DHA”を取り上げ、食と健康講座を開催いたします。日常の食事の中で、いかに上手にDHAを摂取していけばよいかなど、私たちと一緒に考えていきましょう。

プログラム

1. あいさつ くらしき作陽大学 食文化学部長 山下 静江
2. 基調講演 「DHAと健康 ―DHAを上手にとろう―」
くらしき作陽大学 食文化学部 万倉 三正 教授
3. ヘルスケアレストラン ―DHAを活用した健康料理試食・昼食会―
4. DHA等食育に関する各種パネル展示



参加者は
昼食会も
無料!
(要申込)



万倉 三正 プロフィール

1951年生、広島大学大学院（農・修士）修了後、1989年 農学博士号取得（広島大学）
1980年より、池田糖化工業株式会社および備前化成株式会社で主に機能性油脂に関する研究開発に従事した後、2014年よりくらしき作陽大学 食文化学部 教授。
2006年～2009年 岡山大学大学院医歯薬学総合研究科アンチエイジング食品科学講座客員准教授、2009年～2010年 大阪市立大学大学院医学研究科客員准教授。
所属学会：日本油化学会、日本脂質栄養学会、日本酸化ストレス学会

■会 場：くらしき作陽大学 5号館・6号館

■開催日時：平成26年 8月30日（土） 10:00～12:30

■参加費用：無料（要申込）

■定 員：100名（申込先着順）

■申込締切：平成26年 8月20日（水）

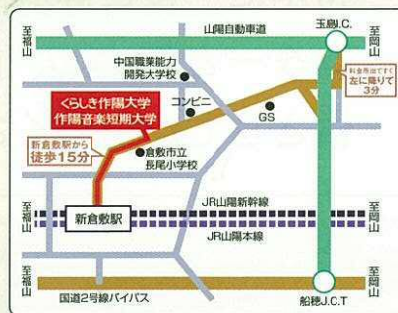
※締切前に定員に達した場合には申込締切とさせていただきます。

■申込方法：受講申込書に必要事項を記入の上、右記のお申込み先までFAXまたは郵送ください。

また、くらしき作陽大学事務局窓口に直接提出していただくこともできます。

■共 催：公益社団法人日本フードスペシャリスト協会

大学へのアクセス



お申込み・お問い合わせ先

くらしき作陽大学 アドミッションセンター
〒710-0292 岡山県倉敷市玉島長尾 3515
電 話：086-523-0822 FAX：086-436-0283

受 講 申 込 書

氏 名

フリガナ
姓

名

性
別

男 女

住 所

〒□□□□-□□□□

市 区
町 村

町 名
番 地

電話番号

年 齢（8月30日時点）

さくようヘルスケアレストラン

Health Care Restaurant

「食と健康講座」

～ DHA をたっぷり含むメニュー試食のご案内～

「さくようヘルスケアレストラン」は、食文化学部「栄養学科」「現代食文化学科 食と健康コース」の学生が運営している、学内向けのレストランです。

500kcal 台、食塩相当量 3g 以下、野菜たっぷり 150g をコンセプトに食事を提供しています。他大学にはないくらしき作陽大学の特色ある授業で、4 年生は 1 ～ 3 年生で勉強してきた集大成としての献立の作成や、調理を始め、衛生管理・経営管理などを学んでいます。また、「現代食文化学科フードコーディネートコース」の学生が、季節のテーマに合わせた料理の提案や、食器や空間のコーディネートを行い運営をサポートしています。

日頃は教職員・学生に限定して食事を提供していますが、このたびは特別に「食と健康講座」に参加された方に向けて、商品開発交流研究センターと協力し、DHA をたっぷり含んだメニューを学生と考案。ご提供させていただくことになりました。是非、ご参加下さい。

