

聖徳大学 食に関する講演会

11/7 土
14:00
15:30

赤ちゃんのための食品

— 乳児用食品はどのように作られるのでしょうか? —

講師：山脇 奈見子 先生

(株式会社 明治 主任、管理栄養士)

共 催：公益社団法人
日本フードスペシャリスト協会

11/8 日
14:00
15:30

管理栄養士と日本の食文化

— 調理と献立作成を中心に —

講師：小川 聖子 先生

(料理研究家・食文化研究家、女子栄養大学非常勤講師)

後 援：一般社団法人
全国栄養士養成施設協会

会場

聖徳大学1号館2階1219教室

(JR常磐線・新京成線「松戸駅」下車、東口徒歩5分)

定員

200名(申込不要・入退場自由)

主催

聖徳大学人間栄養学部

後援

松戸市教育委員会
市川市教育委員会
柏市教育委員会
取手市教育委員会

参加費
無料



講師紹介



11/7^土

14:00~15:30

赤ちゃんのための食品

— 乳児用食品はどのように作られるのでしょうか? —

新生児期の栄養補給の重要性は誰もが認めるところです。乳児への食事の与え方については様々な考え方がありますが、乳児は、成人のように自分の食事に注文がつけられません。食事を与える側が、要求される栄養や、その根拠について理解しておく必要があるのではないのでしょうか。本講演では、乳児期に必要な栄養や食事(母乳や離乳食等)の特徴について紹介し、乳児用食品(粉ミルク他)やそれらの適切な利用などを説明します。



株式会社 明治 主任、
管理栄養士

山脇 奈見子 先生

1991年に「株式会社 明治」に入社し、研究所での乳児栄養について14年間にわたり研究されました。次に、栄養販売部門で高齢者食、流動食を扱い、その後はお客様相談室、知財管理部門と様々な部署で活躍されてきました。小学校の食育セミナーの講師も務め「骨って大切」「生クリームからバターを作る」などのテーマで講演もされています。

共催 公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会



11/8^日

14:00~15:30

管理栄養士と日本の食文化

— 調理と献立作成を中心に —

本来、動物としては、命を保つためだけであった食が、人間にとっては、集団で生きるための文化として、発達してきました。平成25年12月に「和食」の食文化が、自然を尊重する日本人の心を表現したものであり、伝統的な社会慣習として世代を越えて受け継がれていると評価され、世界無形文化遺産に登録されました。この無形の文化遺産「和食」の意味を我々は尊重し、大切に守っていかなければならないと思います。本講演では「①日本人の食事の歴史②食の地域差—お雑煮を例に—③世界遺産となった和食④美味しく食べるための調理、献立作成のコツと実践について」をご紹介し、参加者とともに、管理栄養士に今改めて何が求められているのかを考えます。



料理研究家・食文化研究家、
女子栄養大学非常勤講師

小川 聖子 先生

女子栄養大学を卒業後、家庭科の非常勤講師を経て、その後フリーの料理研究家として、特に食文化の面から食をとらえ、食育活動、料理教室の開催等をされています。特に、日本テレビの3分クッキングレギュラー出演は象徴的な活動となっています。研究キーワードは、調理学、調理科学、食文化論、官能評価論、食教育、食と栄養。

後援 一般社団法人 全国栄養士養成施設協会



SEITOKU

聖徳大学

<http://www.seitoku.jp/univ>

問い合わせ先

聖徳大学 知財戦略課

〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬550

047-365-1111(代)

アクセス

JR常磐線・JR乗り入れ地下鉄千代田線・新京成線
『松戸』駅下車東口徒歩5分

★公共交通機関を
ご利用いただき、
お車での来校は
ご遠慮ください

