



[日時]

2017年3月26日

日曜日

時間 11:00-13:00

## ゆい's キッチン



生きることは食べること Eatlife を楽しみましょう

「病気であっても病人ではない！」

がん患者さんの栄養に関する悩みを解決しながら、バランスのとれた食事療法をご紹介します



### ゆい's キッチン 3つのコンセプト！

● からだにやさしい ● 無理なくかんたん ● 栄養バランス

#### 【今回のポイント】

・低GI！玄米の美味しい炊き方ご紹介

・貧血予防・改善のための食事のポイント！ ※当日は簡単に貧血の検査もできます

・旬のものの活用術 お味噌汁編

#### 【献立】

- もちもち玄米
- 季節の具たくさんお味噌汁
- レバーのかりん焼き



玄米も上手に炊くともちもちです！

※前回は玄米を使って  
しゃけのお茶漬けを作りました♪

【参加費】● 試食あり ¥3,000 ● 試食なし（見学） ¥1,000

ご紹介する3品について料理方法や素材選びのポイントを分かりやすく解説します。試食なしでのお申込みの場合は、少量ずつの試食は可能です。栄養医学に精通した医師・看護師・管理栄養士によるアットホームなお料理教室です。

※献立は食材の調達状況により予告なく変更する場合がございますがご了承ください。

【当日のスケジュール】 11:00-13:00 (10:40 開場)

11:00 始まりのご挨拶  
11:05-11:25 第2回特別講演 樋野興夫先生  
11:25-11:40 長谷川時生先生「貧血と食事」  
11:40-12:20 本日のお料理 デモンストレーション  
12:20-13:00 試食しながら和みの時間

#### 【場所】

Eatreat 株式会社 キッチンスタジオ  
〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 1-1-8  
KDX 新日本橋ビル 3階 エントランス

● おことわり：第2回ゆい's キッチン、[ラジオ日経の公開収録](#)が入りますのでご協力の程よろしくお願いたします。

#### 【お問い合わせ】

電話:03-5615-8017(ゆい訪問看護ステーション) | メール:office@yui-nursing.com | Web:www.yui-nursing.com

主催：株式会社 DDO 訪問看護事業部、コーディネーター 布川麻代、スタッフ 田島百々子 嶋田有妃

協力：Eatreat 株式会社、株式会社 OCEAN'S

アドバイザー：あきたすてらクリニック 長谷川時生先生、セラクリニック 榎方暢晴先生

食材提供元：玄米／ファームガーデンたそがれ

### お申し込み方法：FAX（裏面）またはお電話・メールにてお願いします

## 第1回 ゆい'sキッチン参加申込 試食：○をつけてください【あり なし】 FAX: 03-5804-1231

参加希望日	2017/3/26(日)				
参加者氏名 (必須)	ふりがな				
電話 (必須)					
住所 (必須)	〒				
メールアドレス					
あなたは医療従事者ですか？		はい	いいえ		
「はい」と答えた方→職種を教えてください			【		】
「いいえ」と答えた方→よろしければ参加希望の理由をお書きください 理由【					】



地下鉄メトロ 銀座線／半蔵門線 ●三越前駅 A1（日本橋口）より徒歩 5 分