

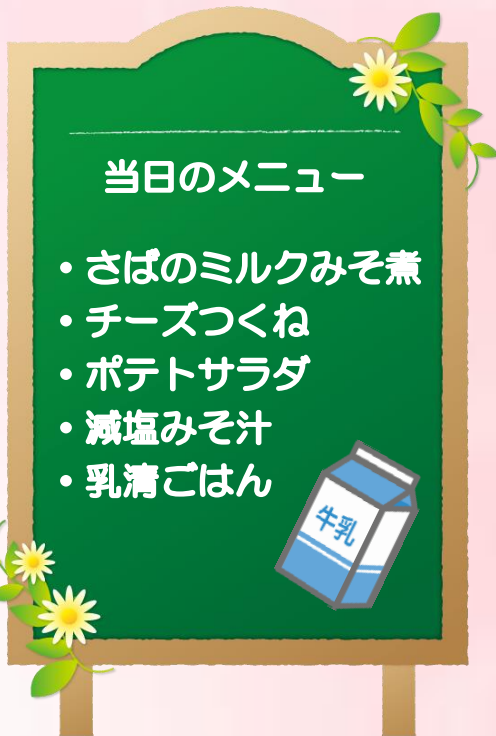
料理教室

肝臓をいたわる食事！

おいしく減塩＝乳和食を作ってみよう！！

旭川医科大学病院では、肝臓疾患に関する最新の治療などの情報を提供しています。今回は肝臓病と食事について知っていただくために料理教室を開催します。当院を受診していない方も大歓迎です。お気軽にご参加ください！！

9月28日(土)



時間 10:30～13:30 (集合時間 10:20)

場所 旭川市ときわ市民ホール 調理実習室
(旭川市5条通4丁目)

対象 患者さんやご家族

定員 24名(要事前申込・先着順)

講師 辻廣 博美 先生
(北海道乳業協会 乳和食推進リーダー／
北海道栄養士会旭川支部長)

費用 100円(保険料を当日徴収します)

持ち物 エプロン・三角巾

申込 9月20(金)までにFAX申込書、
または電話でお申し込みください。

乳和食とは、牛乳・乳製品を使用した減塩を目的とした料理メニューのことです。和食に牛乳・乳製品を使用することで、しょうゆやだし、みそを減らしても、牛乳のもつコクやうまみでおいしく簡単に、しかも大幅に減塩することができます。おいしく減塩できる驚きのレシピを作って、肝臓をいたわってあげましょう！！



申込・問合せ先

旭川医科大学病院 肝疾患相談支援室 旭川市緑が丘東2条1丁目1-1

TEL:0166-69-3111 FAX:0166-69-3569 E-mail:cl1171@jimu.asahikawa-med.ac.jp