

# Low Protein Diet (低たんぱく食)

って、どうやって  
調理したらいいの？  
美味しくなるの？  
むずかしそうだけど？



腎臓を守る！ために知っておきたい調理の実際

日時 2月28日 金 13:25~16:30  
場所 アバンセ 調理室   
定員 25名 (お申込み多数の場合は、先着となります)

**対象者** 腎臓病の食事療法や減塩に興味がある方  
介護者や介護従事者で、スキルアップを目指している方  
特定保健指導等に従事されている保健師、看護師の方…など

**持ってくるもの** エプロン、三角巾、マスク  
受講料

※会員の方は、**会員証**をご持参ください

**お申し込みはコチラ** →→→ 

**申込期限** 2月21日 金

**受講料**  
1000円  
会員(500円)

**【スケジュール】**

- 13:15 受付
- 13:25 開会・講師紹介
- 13:30 講義・実習  
試食・質疑応答
- 16:00 片付け
- 16:30 閉会・解散

~~ 講師紹介 ~~

本山 康子 氏

病院での管理栄養士の経験から、  
腎臓機能に不安がある方のために  
「そら豆の会」「腎の会」で、調理  
実習や栄養相談など多数活動されて  
います。佐賀糖尿病療養指導士。

問い合わせ先：(公社) 佐賀県栄養士会

佐賀市水ヶ江1丁目12番10号佐賀メディカルセンタービル1階

TEL : 0952-26-2218