

第29回 しまうまサークル@関西 患者会

～元気の出る料理を学ぼう！の集い～



桜が咲き、新年度が始まりました。

今回、最初にお話をいただく民野先生は、管理栄養士として生活習慣病予防などの講演や食育活動、カウンセリングを行うかたわら、国産水産物流通センター指導員、野菜ソムリエとしてもご活躍中です。旬の魚や京野菜にまつわる食文化のお話、栄養のことや食生活改善、京都ならではの食材の魅力と美味しい料理について、教えていただけます。

とても楽しみですね

「元気の出る料理を作ろう」は、会報の最後のページにレシピを紹介している野菜のスープを作ります。今回はこのスープを作りながら、皆さんが病気と付き合う中で工夫されている料理や食事のお話をうかがったり、いろいろなことをおしゃべりしたいと思います。

記

☆日時：2019年4月7日 日曜日 午後1時～午後5時

☆場所：京の食文化ミュージアム あじわい館 3階 調理実習室

プログラム：

13：00 開会

13：10～ 京の食文化ミュージアム・あじわい館 語り部 民野 摂子さんのお話
民野先生は管理栄養士・野菜ソムリエでもあります。
京の食文化や京野菜の栄養や料理方法等のお話を聞きます。

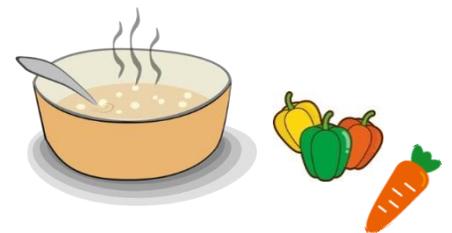
13：50～ 「元気の出る料理を作ろう！」
簡単で美味しい野菜スープをみんなで作ります。

14：30～ できたスープを試食しながらお話をしましょう。

15：30～ 「1月の勉強会を振り返って」
1月の増井先生のお話を基にして、
NETの治療について復習いたします。

17：00 閉会

(時間はあくまで目安です。多少前後することがあるかもしれませんが、ご了承ください。)



以上

● 次回は、6月1日(土曜日)に、アメリカのミシガンと、京都会場、福岡会場を双方向に繋いだ勉強会を実施いたします。現在詳細を詰めています。どうぞご期待ください。



NEN(神経内分泌腫瘍)・カルチノイドの患者会

しまうまサークル@関西