

金谷節子先生による

2017年12月  
主催 九州電力株式会社  
ホシザキ南九株式会社

# 「新調理を活用した病院食」

今後人手不足、早出の問題等に新調理といわれるクックチル法を用いて、  
手間のかかる介護食・嚥下食を最新機器を使い実演、提案いたします！

日時： 平成30年2月14日(水) 13:00~16:30  
平成30年2月15日(木) 13:00~16:30

会場： ホシザキ南九(株) 本社  
鹿児島市下荒田4-41-11  
TEL 099-813-0575

定員： 35名様

内容： 第1部 13:00~14:00 講演  
『新調理法を使った 新しい介護食の提案』  
講師 金谷栄養研究所 金谷 節子 先生

第2部 14:20~16:30 調理実演  
「新素材と最新機器を使った介護食実演」  
講師 ホシザキ(株)コーポレートシェフ  
多田 鐸介



金谷節子先生



- ・管理栄養士・健康運動指導士
- ・金谷栄養研究所 所長
- ・元 浜松大学 健康栄養学科 教授
- ・聖隷三方原病院 栄養科長  
病院給食に真空低温調理を採用し、  
画期的なアラカルトメニューを実現

多田鐸介シェフ



- ・18歳で渡仏し、コンドンブルー・パリで学び、パリのミシュラン星付レストランで修行
- ・ドイツ厨房機器メーカーのフードアドバイザーとして7年間勤務
- ・病院食や介護食の現場にコンサル担当として携わり全国で活躍

参加の場合はお手数ですが、下記にご記入後、FAXにてお申込みまたは営業担当にご連絡下さい。

【FAX: 099-813-1373】

参加申込書

病院名 施設名	連絡先
希望日程 2/14 (水) or 2/15 (木)	ホシザキ南九株式会社 広域営業部
参加人数 名 <代表者 様>	

※尚、応募者多数の場合は、先着順とさせていただきますが、定員になり次第締め切らせて頂きます。何卒、ご了承くださいませ、宜しくお願い申し上げます。

●お申し込みはFAXでお受け致します(1月31日×切)。下記に必要事項をご記入後、切り取らずにそのままお送りください。