＼ 管理栄養士が教える！専門職向け ／

調理スキルUP研修

夏バテ予防
レシピも学べる！

8月9日（金）18時30分～20時30分

会 場 万世橋区民館3階洋室G（調理室）
（外神田1-1-13）

受講費 無 料

持ち物 エプロン・三角巾・ハンドタオル・筆記用具

定 員 16名

対 象 調理が苦手なヘルパーさん向け！
区内で介護・福祉・医療サービス
を提供されている方
（介護サービス推進協議会会員事業所職員含む）

講 師

大妻女子大学短期学部
非常勤講師/管理栄養士
可野 倫子先生

1. ソルセイブで
塩味感度を確認
してみよう♪

2. 時短調理の
コツ・レシピ

3. 利用者宅によくある
材料を活用しよう！
（乾物・缶詰・
冷蔵庫の余り野菜）

4. 夏野菜を使った
夏バテ予防
レシピ

グループで、主菜・副菜・汁物・ご飯
デザートを作って試食します。

かがやきプラザ研修センター （指定管理者：千代田区社会福祉協議会）

〒102-0074千代田区九段南１-６-１０ かがやきプラザ４階
（電話・窓口受付時間：平日午前８時３０分～午後５時）
ＴＥＬ０３－６２６５－６５６０　ＦＡＸ０３－３２６５－１１６２
メールアドレス:jinzai@chiyoda-cosw.jp URL：http://www.chiyoda-cosw.jp/kensyu-c

申込
フォーム

かがやきプラザ研修センター宛（FAX ０３－３２６５－１１６２）

R6年度 管理栄養士が教える！
専門職向け 調理スキルUP 研修

（ふりがな） 申込者氏名	
業務従事年数	１年未満・１～４年・５～７年・８年～１０年・１０年以上
職種 （現在の職種を選んで ✓をつけてください）	□管理者　□介護職（特養・グループホーム） □介護職（デイ・ショート）□介護職（ヘルパー） □ケアマネジャー　□障害福祉関係者 □その他（　　）
勤務先（事業所名）	
電話番号	
Ｅメール	
ご要望・質問があれば ご記入ください。	

※申込みに関しましては、定員を超過した場合のみご連絡いたします。

会場

万世橋区民館3階洋室G（調理室）
（外神田1-1-13）

※会場へのお問い合わせはご遠慮くださいませ。

- **JR秋葉原駅電気街口から徒歩3分**
- **都営新宿線小川町駅から徒歩7分**
- **東京メトロ丸ノ内線淡路町駅から徒歩7分**

持ち物

エプロン・三角巾
ハンドタオル・筆記用具

ご不明点などございましたら下記までお気軽にお問合せください。
かがやきプラザ研修センター　03－6265－6560／ jinzai@chiyoda-cosw.jp