

平成27年度 介護職の料理講座カリキュラム

日 時: 3月17日(木)18:30~21:00 (片づけ含む)

会 場: きゅいあん(品川区東大井5-18-1 4F 調理講習室)

受 講 料: 500円(食材料費込み)

募集人数: 30名 (先着順、定員になり次第締切)



申込締切: 平成27年2月26日(金)必着でお願いします

(定員を超えた場合は、抽選となりますのでご了承ください。受講の可否は、後日ご連絡いたします。)

カリキュラム:ご家庭にある食材を利用した介護職のための料理講座です!

《例えば》

65歳以上の利用者宅で一般食を作る!!

どこのご家庭にもあるこんな食材で、限られた時間で何をつくろうか?

考えこんでしまうことはありませんか? 食材の持つ力を探してみましょう!



さて、あなたはどのような料理をイメージされますか?



介護職のための 料理講座



地元を支える NPO 品川ケア協議会がお贈りする
「ひと味もふた味も」違う介護職の料理講座です。
食事を見直して身体の根本から変えていく
”食養”の考え方を学びましょう。
講師は “いばちゃん旬菜クッキングスクールの伊場優子先生です。

《伊場優子先生プロフィール》

千葉県生まれ。二児の母。小さい頃から料理が好きで、共働きの両親のために食事の手伝いをする。結婚して授かった二人の子どもがひどい喘息だったため、様々な薬を試してみたものの改善せず悩む日々が続いていた。そんな時に「食事を見直して身体の根本から変えていく」という“食養”考え方に会って実践したところ、子どもたちの症状が改善し、食育に目覚める。

その後、家族や親戚の闘病や看病を通じて食事の大切さを改めて実感する。そして、「食事の大切さ」を伝えることを自らの使命・志事にと決意。既に取得していた調理士免許だけでなく、食育指導士、雑穀エキスパートなどの資格を取得。また、身体のしくみを勉強し、整体師などの資格も有する。

13年前に友人から料理を教えて欲しいと頼まれて始めたお料理会が、今の活動のきっかけとなる。その後、少しずつ生徒が増え、現在では千葉県を中心に25ヶ所以上で料理会の開催を行い、食育の講演なども手掛ける。

＜いばちゃんからのメッセージ＞

みなさんは毎日楽しく過ごしていますか？私の周りには私を支えてくれる人達がたくさんいます！毎日がHappyです。食べ物を変えることにより、身体が変わると、ひとは元気になります。

ひとは元気になれば前向きになって、考え方や気持ちが変わり、出会う人も変わります。私は旬菜クッキングを通して、みなさんの身体はもちろん、心も元気にしたいと考えています。みなさんと同じ時間を共有できたらうれしく思います。

公式サイトはこちら→ <http://ibachan.com/profile.html>

FAX : 03-3472-6152

特定非営利活動法人品川ケア協議会 行

介護職の料理講座 受講申込書

お問い合わせ：特定非営利活動法人品川ケア協議会

(大崎ホームヘルプ事業所内)

03-3471-4830

(受付時間：平日 10:00~17:00)

住所	〒	
決定 通知先		
氏名	ふりがな	
	性別；男・女 (歳)	
TEL：	FAX：	
介護サービス提供事業所名：	介護年月数	
所属法人名：		

この研修受講にあたりぜひ学びたい、習得したいこと、こんな時はどうしたらいいかなど質問がありましたら具体的に記入ください

お申込み方法

この受講申込書に必要事項を記入の上、上記番号にFAXでお申込みください。

申込書受領後、受講の可否について事務局よりFAXにてご連絡をします。

受講決定通知書が届きましたら、受講料の振込みをお願いいたします。？

原則として受講料の払い戻しは致しません。

*お預かりする個人情報につきましては、個人情報保護法に基づき、目的の範囲内で、適切に取り扱い致します。