

発酵食品 を使った料理

発酵食品は栄養価が高く、腸内環境をよくするなどと言われています。身近な発酵食品を使った簡単でヘルシーなお料理をデモンストラーションでご紹介します。

皆様に試食をしていただきます！

【日にち】 令和3年11月16日（火）

【時間】 受付14:00～ 講習14:30～15:30

【講師】 関東労災病治療就労両立支援センター
管理栄養士 荒木由美子

【料金】 1000円（資料・試食込み）

【定員】 16名

【場所】 関東労災病院内 総合研修センターB館1階

新型コロナウイルス感染症対策のため、

*発熱など風邪症状がある場合は参加をお控えください。

*ワクチン接種の有無に関わらず、検温・マスク着用・手指消毒等をお願い致します。

*問診を実施し、該当項目によって参加をお断りさせていただくことがありますのでご了承ください。

《ご予約・お問い合わせ》

関東労災病院 治療就労両立支援センター
044-434-6337

*前日までにご予約ください

