



聖徳大学

SEITOKU



ちばSDGs

千葉県PRマスコットキャラクター
チーバくん
ちばSDGsパートナー 833号
聖徳大学・聖徳大学短期大学部は
ちばSDGsパートナーに登録しています。

開催方法
Zoom
による
オンライン配信

食に関する 講演会

主催

聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科

要事前
申込

各定員
1000名

参加費
無料

※いずれも事前申し込み先着順。定員に達し次第、終了といたします。

令和4年 **11月19日(土)** 13:00
14:30

元帝国ホテル総料理長の
こども食堂への想い

QRコード



共催：公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

申込フォームURL <https://bit.ly/3AF724F>

令和4年 **11月20日(日)** 13:00
14:30

糖尿病治療のいま

QRコード



後援：一般社団法人 全国栄養士養成施設協会

申込フォームURL <https://bit.ly/3Tz6jdZ>

申込期限

令和4年 **11月17日(木)**

参加ご希望の方は、掲載のQRコードをスキャンして申込フォーム（開催日別）にアクセスの上、事前申し込みをしてください。

申込方法

お申し込み後、ご登録いただいたメールアドレス宛に詳細なご案内メールをお送りします。

次のドメインからのメールを受信できるよう設定をお願いします。@form-mailer.jp

フォーム送信後、自動返信メールが届かない場合は、間違ったメールアドレスを登録しているか、迷惑メールフォルダに振り分けられている可能性があります。ご案内メールが届かない場合は下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

お問い合わせ

聖徳大学 知財戦略課

〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬550

<https://www.seitoku.jp/chizai/>

電話：047-365-1111(大代表)

※開催中止・変更等がある場合は、
上記ホームページでお知らせいたします。

1日目

令和4年 11月19日(土) 13:00~14:30

元帝国ホテル総料理長のこども食堂への想い

元帝国ホテル総料理長の田中健一郎シェフ（聖徳大学客員教授）は、災害用備蓄食品を使ったレシピを考案しました。賞味期限が近づいた官公庁の備蓄食品をこども食堂などに寄付できる仕組みができたことから、こども食堂での活用を念頭に、子どもが食べやすいメニューに仕上げました。田中シェフが考案したレシピは3品あり、子どもが好み、誰でも作れて、調理器具もあまり必要としないという観点から作られています。

本講演会では、名誉フードスペシャリストでもある田中シェフから災害備蓄レシピをこども食堂へ贈るきっかけとその想いについてご講演いただきます。また、全国こども食堂支援センター・むすびえの江副氏からは、全国のこども食堂の実態についてと、田中シェフと協力してこれまで提案してきた「災害用備蓄食品レシピ」の企画背景について紹介していただきます。

共催：公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

田中 健一郎先生



聖徳大学客員教授、名誉フードスペシャリスト
元帝国ホテル総料理長

江副 真文先生



認定NPO法人 全国こども食堂支援センター・むすびえ
広報・ファンドレイジング担当

2日目

令和4年 11月20日(日) 13:00~14:30

糖尿病治療のいま

日本の糖尿病患者の多くは、遺伝的要因に過食や運動不足などの生活習慣が重なって発症する2型糖尿病であり、その疑いがある人（可能性を否定できない人を含む）は成人の6人に1人ともいわれています。

糖尿病の予防・治療は、生活習慣の改善によって糖尿病の発症を手前で防ぐ1次予防、発症しても血糖値を良好にコントロールし、更に悪化しないようにする2次予防、そしてすでに発症している合併症の悪化を防ぐ3次予防になります。なかでも糖尿病患者数を増やさないためには1次予防が重要です。

本講演では、糖尿病の実態を知り、生活習慣を見直すことで将来の糖尿病予備軍を減らすこと、また、糖尿病患者にとっては正しい情報を得ることで、治療への興味や積極的な姿勢、継続するモチベーションにつなげることを目的とします。

後援：一般社団法人 全国栄養士養成施設協会

川島 由起子先生



横浜市青葉区医師会 認定栄養ケア・ステーション 責任者 登録管理栄養士、博士（栄養学）、聖徳大学非常勤講師