

令和2年度 公衆衛生事業部研修会

減塩はどこまで進んだか ～食環境整備の可能性を考える～

減塩は難しい？ 塩に惹かれるのはなぜ？
…いろいろな視点で減塩を考えて自分のスキル磨きませんか
時代とともに進化する「減塩」を考えます

日時：2021年1月23日（土） 14：00～16：00

場所：会場 熊本市中央公民館 7Fホール 定員50名

または オンライン参加 定員100名（先着順）

参加費：無料

《スケジュール》

13:30～14:00 受付

14:00～14:10 開会・挨拶

14:10～15:40 講義
「減塩への取り組み ～食環境整備はどこまで進んだか～」
講師 野村善博氏（日本高血圧学会減塩委員会）

15:40～16:00 事例紹介・質疑応答

16:00 終了予定

野村善博先生

1981年～味の素株式会社に勤務。減塩食品の開発と導入のスペシャリスト。減塩食品の開発で評価した試作品の数は5000種類を超え、市販された減塩食品のパッケージを約1500種類保有。近年は行政、学会・団体、企業からの要請で、減塩食品に関する講義や講演を全国各地で行う傍ら、食環境整備のサポートも行われている。

※ 参加申し込み方法は裏面をご覧ください

<申込み締切> 1月11日（月）

<問い合わせ> （公社）熊本県栄養士会事務局 E-mail：info@kuma-eiyoushikai.com
担当：公衆衛生事業部 中村泰子まで