

平成30年度第2回栄養学術研修会
インスタントラーメン「健康と栄養」セミナー開催要領

1. 趣 旨

食品加工技術・流通機構の発展などにより加工食品の生産量は大幅に伸びている一方、生活環境の変化などにより、その消費量も増えており、加工食品を利用しない食生活は考えられないような状況にある。

このような状況において栄養と食の専門職である管理栄養士・栄養士は、加工食品の上手な活用方法、簡単でおいしく健康的に食べる方法について学び、普及・啓発する必要がある。

そこで今回、加工食品の中でも消費量の多いインスタントラーメンの専門的かつ最新の情報を学び、併せて、メディア情報の見極め方についても学ぶ機会とするために、本セミナーを開催する。

なお、今回のセミナーはその目的から一般消費者に対しても広く情報を提供することとする。

2. 主 催 公益社団法人長崎県栄養士会・公益社団法人日本栄養士会

3. 後 援 一般社団法人日本即席食品工業協会

4. 開催期日 平成30年10月27日（土）

5. 開催場所 大村市民交流プラザ プラザおおむら （大村市本町 326 番地 1）

6. 日 程

10:30～11:00 **午前の部**（調理実習）受付

11:00～11:10 挨拶 （公社）長崎県栄養士会長 篠崎彰子

11:10～13:00 調理実習

「安い！簡単！美味しい工夫！」

講師 長崎県立大学シーボルト校

名誉教授 武藤慶子 先生

13:00～13:30 **午後の部**（講演会）受付

13:30～13:40 挨拶 （公社）長崎県栄養士会長 篠崎彰子

一般社団法人日本即席食品工業協会

13:40～14:00 インスタントラーメンの概要説明 DVD 上映

14:00～15:30 講義

「メディア情報の見極め方

～誤解だらけの食にまつわる「危ない話」～

食品安全情報ネットワーク代表 小島 正美 氏

15:30

閉会

7. 参加対象および定員

管理栄養士・栄養士・一般県民

① 午前の部（調理実習） ・有資格者 15名 ・一般県民 15名

② 午後の部（講演） 120名

※午前の部、午後の部ともに定員になり次第、締め切らせて頂きますので
ご了承ください。（先着順）

8. 参加費 ・会員 500円 ・一般県民 無料

9. 申込締切り 平成30年10月5日（金）必着 期限厳守
会員の方は、会員証を携帯の上、受付時にご呈示下さい。

10. 持ってくるもの（午前の部 調理実習を受講される方）
エプロン・スリッパ

11. 会場・交通案内
別紙参照

午後の講演の講師のご案内

小島 正美 氏（食品安全情報ネットワーク代表）

愛知県立大学外国語学部英米研究学科卒、毎日新聞社入社。

サンデー毎日や長野、松本支局を経て

87年東京本社生活家庭部記者の後、95年千葉支局次長、生活報道部編集委員を歴任。

2000年からは東京理科大学非常勤講師も務める。農水省や東京都の審議会委員、

「食生活ジャーナリストの会」（約140人）代表。

著書：『誤解だらけの危ない話』 『リスク眼力』 『メディアを読み解く力』

※当日はマスコミ取材が入る可能性がありますのであらかじめご了承ください。