



塩の科学と減塩クッキング

～美味しさと健康の両立～



日時

令和7年
6月27日(金)
午後2時30分
～
午後4時30分

会場

南多摩保健所 講堂

対象

南多摩保健所管内（日野市、多摩市、稲城市）の
飲食店や給食施設等で調理に従事している方

内容

講義・調理実演



試食
あり



参加費
500円



味覚チェック
あり

講師

東京家政学院大学
人間栄養学部 人間栄養学科
准教授 大富 あき子氏

「塩の科学と減塩クッキング」

～美味しさと健康の両立～

塩の働きと減塩のコツを一度に学べる研修会。
講義で塩の科学的な知識を深め、調理実演で実際の減塩料理の作り方を学び、試食でその美味しさを体感します。

さらに、食塩を含む紙を用いて、どのくらいの塩分があると塩辛く感じるかをチェックします。

二次元コード
から簡単申込



申込方法

【LoGo フォーム】

右記二次元コードまたは下記 URL からお申し込みください。

<https://logoform.jp/f/a3bnV>

※南多摩保健所 HP からもお申込みいただけます。

南多摩保健所 健康づくり調理師研修会



申込期限

令和7年6月13日（金曜日）

※LoGo フォームの利用ができない場合は、
電話受付いたします。

※手話通訳など、合理的な配慮が必要な方は、
令和7年6月2日（月曜日）までにお申し込みください。
申込みフォーム該当欄にその旨御記載ください。



問合せ先

東京都南多摩保健所 生活環境安全課 保健栄養担当



042-371-7661（内線341・342）

