

10 / 11
土曜日

13:30-14:40

食物アレルギーの話

人間医科学研究室 藤巻 わかえ 教授

昨年末の給食によるアナフィラキシーショック事件以来、食物アレルギーがクローズアップされています。食物アレルギーの原因や診断、そしてアナフィラキシーについて、最近の知見を解説します。

14:50-16:00

食品の科学 —色と味と香り—

食品機能学研究室 臼井 照幸 准教授

食べることが大事。食べるために、おいしいことが大事。健康を保つ基本のひとつです。食べ物の味だけでなく、色や香りはおいしさに関係します。食品の色と味、香りの成分について、科学的な視点で解説します。

10 / 18
土曜日

13:30-14:40

おいしく食べて健康に —スキンシップと食事—

実践養護学研究室 大沼 久美子 准教授

人は「おいしい！」と思うことで、それが信号となり脳から胃につたわり消化液が分泌され栄養を吸収する体制が整います。スキンシップと食事の関連から「おいしい！」を考えます。

14:50-16:00

ロコモティブシンドローム

統合生理学研究室 木村 雅子 准教授

加齢とともに骨、関節、筋肉などの「運動器」が障害されることで介護が必要な状態に陥ってしまう傾向をロコモティブシンドロームと呼び、最近注目されています。あなたは大丈夫ですか？一緒に考えてみましょう。

10 / 25
土曜日

13:30-14:40

健康は“健康食品”で買えるか？

保健管理学研究室 宮城 重二 教授

健康食品は今やコマーシャル花盛りであり、足りない栄養を健康食品で摂ることが望ましい健康法だといえるだろうか。健康食品で健康を買えるという思いは本末転倒である。

14:50-16:00

食器は食事を豊かにおいしくする —デザインのはたらき—

食文化栄養学科 辻 重利 非常勤講師

食器のデザイン(使いやすさや色合い形などから料理をよく見せるなど)は、食事を豊かにおいしくするものである。特に高齢者や障害者にとっては使いやすい食器の果たす役割は大きい。

会場

女子栄養大学

坂戸キャンパス 6号館5階 6503番教室

受講料

無料

地域社会へ貢献する趣旨により、受講料はいただきません。

定員

350名

申込方法

葉書/Fax(別紙フォームあり)/E-mailにて必要事項をご記入、ご入力の上、お申込ください。

申込期間

平成26年9月1日(月)~9月10日(水)

※申込期間後、受講証をお送りいたします。

※定員を超えていた場合は抽選になります。

申込/問合せ先: 女子栄養大学 公開講座事務局

〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田 3-9-21

Fax.049-282-3720

E-mail:uadm@eiyo.ac.jp

- ▼公共交通機関をご利用ください。
- ▼東武東上線「若葉」駅 東口から徒歩5分

