

目からウロコの



栄養学講座



～病気にならないカラダを作しましょう～

“私たちの身体は、食べものから出来ている”

当たり前でよくわかっているつもりだけれど、本当にカラダのための食べものを摂っていますか？ 栄養があっても正しい摂り方でなければ、意味がないかも…！？

“病気にならないカラダ作り”を、酵素、体温、水、血液、腸内細菌…などの多角的な知識を元に竹井真澄先生がアドバイス。

講演会や栄養学講座などなど、世界及び日本中を飛び回る竹井先生の講座はいつも大好評。ぜひ、ご家族やお友達を誘ってお越し下さい。

今回のテーマは「スパイス&能力を作る」。食事は「イチローのカレー」がテーマです。ご期待下さい！

★ 日時

2014年11月1日(土) PM2:30 ~ PM6:30

11月2日(日) AM10:00~PM2:00 (同内容です)

★ 参加費 3,500円(昼食付き)

- * お子様の食事が必要な場合は+500円になります。
- * 前日、当日のキャンセルは食事代500円を申し受けます。
- * 2日は講義終了後、天気良ければ希望者でツル取り&ツル編み体験へ出かけたいと思います！

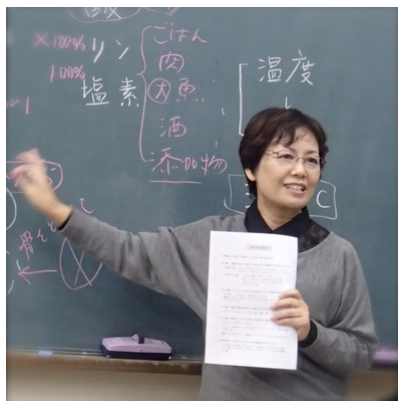
★ 定員 各回10名

★ 会場 手のひらに太陽の家

宮城県登米市登米町寺池辺室山17-1 TEL:0220-23-9755

■ 講師紹介 ■

竹井真澄先生



大手食品会社に勤務後、料理講師となる。結婚後ペンション経営の傍ら大学の講師を務める。しかし20代後半に難病を発症、半身不随による車椅子の生活、極度の物忘れなどの闘病生活を経験。両親が長崎で被爆しており、自身の息子の病気もきっかけとなり医学への理解を深め、家庭を持ちながらも東京大学大学院を卒業(農学、薬学、医学の分野を終了)。

毎日摂る食べ物がとても大切だという基本的なことに立ち戻り、現在は栄養学や微生物等についての膨大な知識に基づいた料理指導、講演会等で各地を飛び回る多忙な日々を送る。

数年間、オリンピックやサッカー日本代表選手、プロ野球選手等の栄養指導に従事。2013年春からフランス・パスツール研究所で研究員として契約。農学博士、血液診断士、代謝栄養病態学研究者、調理師、管理栄養士、微生物研究者、ハーブコーディネーター

■ お問い合わせ・申し込みは手のひらに太陽の家まで ■

〒987-0702 宮城県登米市登米町寺池辺室山17-1

電話:0220-23-9755 メール:info@taiyounoie.org