

京都栄養士会所属 管理栄養士・栄養士対象 もち麦の健康価値伝えるランチセミナーを実施 ～食物繊維たっぷりのもち麦をおいしく食べて健康になるヒント～

日時：2019年2月24日（日）11:00～11:40 会場：同志社女子大学 今出川キャンパス

蒸し豆・煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、2月24日同志社女子大学 今出川キャンパスにて、京都栄養士会所属管理栄養士・栄養士を対象にした「もち麦」の健康価値をテーマにした食育授業を実施いたします。

“3/9 雑穀の日”にちなんだ、注目食材「もち麦」の最新かつ実践的食育講義

腸内環境改善・血糖値上昇抑制・コレステロール値改善など、現代人の抱える健康課題解決への期待が高まるもち麦のおいしさや健康価値について、公益社団法人 京都栄養士会に所属の管理栄養士・栄養士を対象に、マルヤナギの管理栄養士で食生活アドバイザーの小泉智子がランチセミナーを行います。

当日は、もち麦喫食による腸内環境変化や血糖値への影響に関する試験結果（マルヤナギ実施）や、もち麦ごはんから一歩進んだ「100%もち麦」をキーワードにした食べ方のヒントなど、他では聞くことのできない情報も織り交ぜて、食で健康をあずかる栄養士の皆さんに学んでいただきます。

<実施概要>

■講演内容

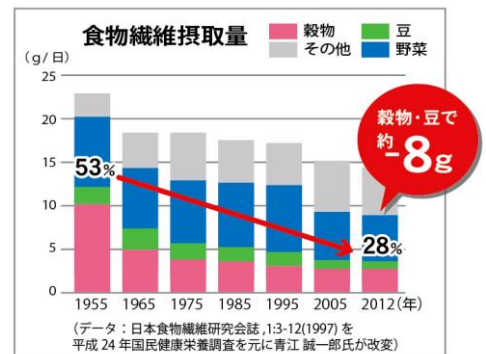
糖質オフからチェンジへ！
～食べて健康！もち麦レボリューション

■日時：2019年2月24日（日）
AM11:00～11:40

■場所：同志社女子大学 今出川キャンパス
〒602-0893
京都市上京区今出川通寺町西入
<http://www.dwc.doshisha.ac.jp/access>

■アクセス：

烏丸線『今出川』駅から東へ徒歩約5分
市バス バス停 『同志社前』から徒歩約1分



現代人の食物繊維不足は、年々減少する穀物・豆類の摂取量に起因します。



兵庫栄養専門学校での食育授業の様子（2019年1月）



伝統食材の素晴らしさを伝える食育活動を進めています。（左が小泉智子）