

市民公開講座 アペリティフの日2013in横浜 関連イベント



# ～大人のための食育～

ヘルシーメニュー de メタボ予防

2013年

**6月20日(木)** 会場：横浜調理師専門学校

横浜市神奈川区鶴屋町3-31-4

主催：横浜ガストロノミ協議会、横浜調理師専門学校、横浜市立市民病院

横浜市立市民病院の今井孝俊 医師と堀口眞樹 管理栄養士による「生活習慣病について」のお話と、横浜を代表する和・洋・中の料理長による「シェフ直伝」の料理講座

## お申し込み方法

メールにて、

- ・郵便番号、住所、氏名、電話番号
  - ・メールアドレス(携帯、PC いずれも可)
- を書いて、市民病院まで。  
(裏面参照ください)

★締切：6月16日(日)

- 時間：受付開始9:30 開催10:00～12:30
- 参加費：1,500円(税込)
- 募集人数：先着10名様(アペリティフの日の枠として)

## 内容

医師、管理栄養士による生活習慣病講座と、横浜を代表するシェフによる料理実演と試食

### ■大人のための食育講座 (約40分)

- 生活習慣病について  
横浜市立市民病院 今井孝俊 医師
- 栄養について  
堀口眞樹 管理栄養士

### ■シェフ直伝の料理講座 (約90分)

- 西洋料理：ウインドジャマー 総料理長 福士 誠  
霧笛楼 総料理長 今平 茂
- ・鶏肉のやさしいコンソメスープ
- ・地元横浜産の夏野菜を使ったカラフルなオードブル



福士 誠 氏



今平 茂 氏

- 中華料理：崎陽軒 総料理長 阿部 義昭
- 老少平安羹  
(お豆腐と鶏挽き肉の彩リワンタンスープ)



阿部 義昭 氏



松崎 英司 氏

- 日本料理：ホテルモントレ横浜 日本料理随縁亭  
料理長 松崎 英司
- 鯛の蒸ししゃぶ 胡麻と南瓜の滋養を添えて

## 会場案内

### 横浜調理師専門学校

★横浜駅西口より徒歩4分



### お申込方法

メールにて下記必要事項を記入し、市民病院あてにお申し込みください。

締切:6月16日(日)

◆定員 10 名(先着)

【市民病院メールアドレス】 [by-somu@city.yokohama.jp](mailto:by-somu@city.yokohama.jp)

### 【必要事項】

件名欄:「大人のための食育」参加申し込み

メッセージ欄:①郵便番号、②住所、③氏名、④電話番号、  
⑤メールアドレス(携帯、PC いずれも可)

### 【当選について】

当選された方には、参加申し込みをされたメールアドレスへ当選メールをお送りします。  
お手数をお掛けして申し訳ありませんが、当選メールに書かれています病院メールアドレスへ  
6月18日までに空メールを送って頂いた時点で、当選確定とさせていただきます。

■お問い合わせ  
横浜市立市民病院 総務課 (大人のための食育担当)  
TEL 045-331-1961  
FAX 045-332-5599

