

健康は食事のひと工夫と意識改革から

新商品や新メニューを作る際にどんな工夫をすればいいかお困りではないでしょうか。
今回の講演では、従来のメニューや商品に減塩の工夫を施す方法やカロリーを低減するコツについてご講演いただきます。



【講師】

学校法人大和学園
京都栄養医療専門学校
講師

石伏 穰 氏

管理栄養士
衛生検査技師

参加費
無 料

令和7年

12月10日(水)

開場 13:15

講演 13:30～15:30

(質疑応答・その他の時間を含みます。)

場 所

丹後・知恵のものづくりパーク B棟1階研修室
(京丹後市峰山町荒山225番地)

対 象

食品を調理、加工、商品化、
または、販売に従事する者

参加方法

ハイブリッド開催
会場参加、Zoomによるオンライン参加

定 員

会場50名、オンライン50名
(申込多数の場合、丹後地域の事業者を優先)

申込方法

申込期間

申込方法

- ・ **申込専用電話** 0772-72-5261
口頭で申込をお伝えください。
- ・ **申込専用FAX** 0772-72-5262
裏面参加申込書の必要事項をご記入の上、
FAX送付してください。
- ・ **オンライン**
次のURLまたは右の二次元コードからお申し込みください。
アミティ丹後 申し込みフォーム

<https://amitytango.jp/pages/food-quality-nutrition-seminar>

申込期間 令和7年11月11日(火)から令和7年12月8日(月)まで

主 催

京都府織物・機械金属振興センター、公益財団法人丹後地域地場産業振興センター

お問合せ先

京都府織物・機械金属振興センター 企画連携課
化学・食品分野担当 連携支援グループ 四方 (電話: 0772-62-7400)



健康は食事のひと工夫と意識改革から

新商品や新メニューを作る際にどんな工夫をすればいいかお困りではないでしょうか。
今回の講演では、従来のメニューや商品に減塩の工夫を施す方法やカロリーを低減するコツについてご講演いただきます。

講師プロフィール

京都府栄養医療専門学校で教鞭をとる管理栄養士。専門分野は、特定給食施設（病院・高齢者施設等）における栄養管理・給食管理で、学生に向けて経歴を生かした実践的な指導を行っている。
また、公益社団法人京都府栄養士会の代表理事を務め、各地で栄養管理についての講演を行っている。

<主な経歴>
国立病院に入職し、その後も複数の病院や高齢者施設等の給食施設の栄養管理を20年以上担当。
平成21年に京都府栄養医療専門学校に入職し、現在にいたる。

<受賞歴>
・令和7年度 厚生労働大臣賞 栄養指導業務功労者 表彰
・令和6年度 京都私学振興会賞 受賞（京都私学協会）
・令和5年度 京都府保健医療功労者等表彰（京都府知事賞）

<資格>
・管理栄養士・衛生検査技師

学校法人大和学園
京都栄養医療専門学校 講師

石伏 穰 氏

アミティ丹後 行
FAX：0772-72-5262
(電話：0772-72-5261)
食品品質向上セミナー「健康は食事のひと工夫と意識改革から」
参加申込書

貴社名（屋号）	
住 所	
電話番号	
メールアドレス	
参加者氏名	
参加方法	☐ 会場 ☐ オンライン
業種	☐ 食品製造業 ☐ 飲食業 ☐ 販売業 ☐ その他（ ）
備考 （質問等があれば、ご記入ください。）	

開催場所：丹後・知恵のものづくりパーク B棟1階研修室
所在地：京丹後市峰山町荒山225番地
アクセス：京都丹後鉄道 峰山駅から徒歩約15分
備考：オンライン参加の方に対しては、後日、参加用URLと注意事項を記載したメールをお送りします。