

《千葉県がんセンター・特別企画セミナー》

フレンチ×流動食のコラボレーション

「患者さんと家族を笑顔にするケアフード」

講師：ホテルメトロポリタン エドモント

フレンチレストラン「フォークレイン」料理長 石原雅弘

日時： 2010年7月26日（月）18：00～

場所： 千葉県がんセンター1階 テレビ会議室

内容： 【第1部】石原シェフの講演会

ミキサーを使ったデモンストレーション

【第2部】パネルディスカッション（意見交換&質疑応答）

「退院したらどんな食事を作ったらいいの?」「家族みんなでおいしい食事を楽しみたい」
手術後や抗がん剤治療中などの患者さんも食べることが楽しみとなるような食事を一緒に考えてみませんか。ケアフードはテリーヌやジュレなどフランス料理で使われている調理法で仕上げる新しい流動食です。今回は、一流ホテルのフレンチレストランシェフが素材をミキサーでかくはんするという家庭でも簡単にできる方法で飲み込みやすく食べやすい一品を作るコツをお伝えします。



主催：千葉県がんセンター

（協力：NPO法人 医療・福祉ネットワーク千葉）

参加申し込み・お問い合わせ：

千葉県がんセンター

電話043（264）5431 内線8018（片桐）

患者さま、ご家族の参加もお待ちしています。