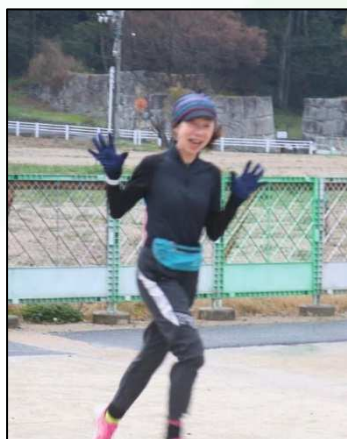


動画  
配信

# 高齢者の発酵食品活用法 ～健康長寿のカギは発酵食品!?!～

みそ、納豆、ヨーグルト等、毎日の食卓に並ぶ発酵食品。その発酵食品には、免疫機能の向上や生活習慣病の予防等、健康長寿につながる様々な効果があります。この講座では、発酵食品の優れた健康効果と簡単レシピをご紹介します。発酵食品を味方にして、健康長寿を手に入れましょう！

配信期間	2025年 5月15日（木）～5月21日（水）
視聴時間	約1時間
対象	愛媛県民一般（介護職等専門職の方も受講できます。）
実費	無料
講師	管理栄養士 <b>松本 孝子</b> 先生
申込方法	ホームページから
受付締切	2025年5月8日（木）まで受付



大学卒業後、食品会社商品開発部や製薬会社新薬開発部で勤務。その後、出産を機に10年間専業主婦、兼、熱心な市民ランナー。1996年の北海道マラソンで2時間50分53秒の自己ベスト記録（当時の愛媛県記録）を達成。2000年に故郷松山に帰りフリーの管理栄養士として栄養指導、保健指導に携わる。

一番の楽しみはジョギング教室のコーチとしておしゃべりしながら走ること。「食べること」と「運動」を楽しんで元気に長生きしましょう。



“ みんなで学ぼう介護のいろは ”

<お問い合わせ先>

愛ケア（愛媛県在宅介護研修センター）

〒791-0122 松山市末町甲9番地1

TEL：089-914-0721 FAX：089-914-0732

（ホームページ）<https://ehime-zaitakukaigo.com/>



- \* 受付締切後、IDとパスワードをメールで送付いたします。メールが受信できるよう「ehime-zaitakukaigo.com」のドメインをあらかじめ登録してください。
- \* 受付状況についてお知りになりたい方は、当センターまでお問い合わせ下さい。
- \* 受講申込フォームにご記入いただいた個人情報は、当センターが責任を持って管理いたします。