

ワンランク上の管理栄養士・栄養士になれる！

★輝栄塾カリキュラム★

レシピ献立作成マスター講座

ワンランク上の管理栄養士になれる！ 「レシピ献立作成基礎講座」

レシピの「書き方」は自己流が多く、業務として体系化されていないために、教えてもらえないまま、なんとなくやり過ごしているという方も少なくありません。当講座では、レシピの書き方7つのポイントをお伝えし、ワンランク上の専門家としてのレシピの書き方を学びます。

10/13(土) 13:30～15:30
長岡京市中央生涯学習センター

11/3(土・祝)、12/2(日) 10:00～12:00
福島区民センター
(一般) 6,000円 (会員) -

対象者に合わせた献立作成法をマスター！ 「献立作成講座」

給食管理に携わる方でも、一から献立作成をした方は少ないのではないのでしょうか？施設の対象者は違って、献立を作成するという土台は同じ。当講座では、一日の必要エネルギー量から食品構成表の作り方、メニュー展開法まで網羅した、対象者に合わせた献立を一から作成する方法を学びます。

10/14(日) 9:30～15:30
長岡京市中央生涯学習センター

10/28(日)、11/18(日) 10:00～16:00
東天満パークビル
(一般) 18,000円 (会員) -

専門家としてのレシピ作成の土台が固まる！ 「レシピ作成講座」

専門家としてのレシピ作成に欠かせない基礎栄養学、PFC比やエネルギー計算などを改めて学び、土台を固めていきます。料理教室や栄養指導で使えるオリジナルレシピブックの作成を目指します。

11/25(日) 10:00～16:00
福島区民センター

(一般) 18,000円 (会員) 16,000円

栄養指導マスター講座

また指導してもらいたい！と言ってもらえる 「栄養指導基礎講座」

クライアントの食行動に×をつけて○にしようとする指導。そんな指導をしようとして自信を持ってない管理栄養士がたくさんいます。当講座では、栄養指導の段階、一瞬で安心感を与える方法、関心を持ってもらえる要素など、「また指導してもらいたい」と言ってもらえる栄養指導について学びます。

11/3(土・祝) 13:45～16:00
東天満パークビル

12/2(日) 13:15～15:30
福島区民センター
(一般) 10,000円 (会員) 8,000円

受けて良かった！と思ってもらえる 「特定保健指導講座」

特定保健指導で難しいところは、まだ病気になっていない方に、食生活見直しの心構えを持っていただくことです。当講座では、ひとりでも多くの方に健康増進に取り組んでもらうために、生活習慣病の実態、対象者に合わせた栄養量の設定方法、検診結果から課題抽出する方法などを学びます。

10/7(日) 10:00～16:00
福島区民センター

12/16(日) 10:00～16:00
東天満パークビル
(一般) 18,000円 (会員) 16,000円

やってみよう！と実践につながる指導ができる 「臨床栄養指導講座」

臨床栄養での栄養指導では、対象者の環境や理解度、食生活の状況も把握したうえで食事療法の内容を計画し、実践につながる指導を進めることが大事です。当講座では、主な疾病についての特徴、食事面で意識すべき点や栄養指導のポイント、栄養指導の流れや記録方法などを学びます。

11/23(金・祝) 10:00～16:00
福島区民センター

(一般) 18,000円 (会員) 16,000円

特別講座

今までの常識をくつがえす介護食！ 「美味しい介護食のコツ 4STEP」

病院や施設で勤務する管理栄養士・栄養士の方、在宅療養で訪問栄養指導をされている方などに、対象者の状態に応じた食事内容を考えた「介護食」「嚥下食」の調理のコツをお伝えします。

火曜日コース 10/23、10/30、11/6、11/13
土曜日コース 10/20、10/27、11/10、11/17
全4回(各回) 18:00～20:00
株式会社アン・サンテ

(一般) 35,000円 (会員) 30,000円

基本を身に付けて、献立作成に自信をつける 「今さら聞けない料理の基本」

料理の基本を身に付けて、献立作成に自信をつけて、美味しくしっかり食べてもらうコツをお伝えします。①料理の基本 ②だしの基本 ③洋風煮物 ④焼き物 ⑤和風煮物 ⑥揚げ物

①10/22(月)、1/21(月) ②10/29(月)
③11/19(月) ④12/10(月) ⑤1/18(金)
各回 18:30～20:30
ウイングス京都

単発申込(一般) 10,000円 (会員) 8,000円
全回申込(一般) 55,000円 (会員) 43,000円

現役人気ライター直伝！ 「採用されるレシピの書き方(WEB編)」

素敵な料理でも、レシピの書き方1つで採用されるかどうか変わってきます。当講座では、各種メディアに採用されるための、レシピの書き方やコツ、また料理写真の撮り方のコツをお伝えします。

11/11(日) 13:00～16:00
福島区民センター

(一般) 12,000円 (会員) 10,000円

※ 表記の受講料はすべて税抜価格です。

輝栄会会員限定サロン

輝栄会倶楽部

様々な特典をご用意した会員制度への登録でさらに学びを深めていきましょう。入会お待ちしております！(献立作成講座を受講された方のみ入会していただけます。)

特典

- ① 各界の第一人者と呼ばれる方の講演会「フォーラム」の参加費が会員価格に
- ② 輝栄会で開催する一部の講座の受講料が会員価格に
- ③ 課題提出のための質問や、仲間とも相談できる「自習の会」の参加費が無料に
- ④ 会員の方のみ参加できる勉強会への参加が可能に(一部有料)
- ⑤ 会員同士で交流、情報交換ができる、FBグループへの参加が可能に
- ⑥ 健康のお悩みを食で解決する「健康食料理コンテスト」の観覧ご招待 他

入会金：無料

会費：600円/月(税込)



受講お申込みはこちらから。
bit.ly/kieikai



講座の詳細、輝栄会倶楽部に関しては
ホームページをご覧ください。
www.kieikai.com

<お問い合わせ>

mail : office@kieikai.net

LINE@ [@fd6525x](https://line.me/tv/fd6525x)



一般社団法人 輝栄会

大阪市北区堂島浜2-2-28 堂島アクシスビル4階SYNTH