認定証送付のご案内

一般社団法人　日本医食促進協会

代表理事　竹内　佑騎

拝啓

時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、このたび受講いただきました「メディシェフ　入門編」を修了し、優秀な試験結果を収められました。貴殿を「メディシェフ　ジュニア」に認定致しましたので、認定証を送付致します。

メディシェフは医療・栄養・調理、各分野の知識を一気通貫で学ぶことを通じ、生活習慣を原因とした疾病を正しく学び、毎日の食事によって健康になれる、新しい調理資格です。私たちは、メディシェフを「食のネクストスタンダード」として有病者やご家族のみならず、一人でも多くの人が学び、誰もが食の教養を身に付ける世の中を目指しています。ぜひ、その先頭に立ち、メディシェフで得た知識やノウハウを周囲のご友人やご家族、多くの方々に広めてくださることを、切に祈っております。

今後とも、メディシェフの普及や日本医食促進協会の発展にご支援・お力添えをいただけますよう、どうぞよろしくお願い致します。貴殿の今後益々のご健康とご活躍をお祈り申し上げます。

敬具







＜メディシェフ2級のご案内＞

メディシェフ入門編に続く「2級」では、より専門的な医療・栄養の知識とレシピのご紹介のほか、レシピの作成ノウハウを学んでいただけます。2級合格者は「Club Medi-chef」へのご入会資格も保有し、仕事などでの活用も可能になります。ぜひ挑戦してみてください。

|  |
| --- |
| （入門編合格者限定　特別受講割引）入門編合格者の方は2級受講料48,000円のところ、8000円割引の40,000円にて受講いただけます。 |

１．内容：医療、栄養、調理の基本知識と三大生活習慣病（糖尿病・高血圧症・脂質異常症）のための食事、実践レシピ紹介（知識編約１００ページ、実践編約１００ページ、認定試験）

２．対象者：医学・栄養について専門知識を得たい方、糖尿病・高血圧症・脂質異常症対策の実際のレシピを学びたい、またレシピ作成の考え方を身に付けたい方

３．受講料：４万８０００円（税込）（※入門編合格者は特別割引あり）

＜第２節＞　栄養編

１）脂質異常症対策の食事

２）脂質を抑えるポイント

３）コレステロールを抑えるポイント

４）油（脂）の選び方

第６章　実践編

＜第１節＞　メディシェフ調理知識

１）メディシェフ流調理の基本

２）レシピ作成のポイント

＜第２節＞糖尿病対策レシピ

＜第３節＞高血圧症対策レシピ

＜第４節＞脂質異常症対策レシピ

＜第２節＞　栄養編

１）糖尿病対策の食事の考え方

２）血糖値と栄養素

３）食物繊維の摂り方

第４章　高血圧症

＜第１節＞　医療編

１）高血圧症とは

２）高血圧症の症状と合併症

３）高血圧症の治療

＜第２節＞　栄養編

１）高血圧症対策の食事の考え方

２）減塩のコツ

３）カリウムの摂り方

第５章　脂質異常症

＜第１節＞　医療編

１）脂質異常症とは

２）脂質異常症の症状と合併症

３）脂質異常症の治療

第１章．メディシェフとは

第２章　基礎編

＜第１節＞医療基礎

１）生活習慣病とは

２）生活習慣病の原因

３）生活習慣病の予防

＜第２節＞栄養基礎

１）栄養素の基礎知識

２）健康的な栄養バランス

＜第３節＞調理基礎

１）調理の目的

２）おいしさとは

３）調理の基本技術（調理理論）

第３章　糖尿病

＜第１節＞　医療編

１）糖尿病とは

２）糖尿病の症状とその合併症

３）糖尿病の治療

◇◇◇◇◇◇◇お問合せ・お申込みはこちら◇◇◇◇◇◇◇◇

一般社団法人 日本医食促進協会

「大切なひとの健康と笑顔のために」

 医療×栄養×調理の専門資格

HP: medi-chef.org　／　Mail: info@medi-chef.org

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

