



日刊スポーツ×国際調理製菓専門学校 人気連載を実習講座化！！

★講座内容★

ジュニアアスリートのための 試合前の食事について【講座&料理教室】

- ★ジュニアアスリートや保護者の方
 - ★運動部のマネージャー
 - ★栄養・スポーツに興味のある方
- にオススメ！！
 ≪初心者の方も大歓迎です！≫



試合前の食事は、どんな栄養バランスのものが良いのでしょうか？
 ポイントはエネルギーをしっかりと補給&
 スタミナをアップさせるような食事！
 本講座で、実践しながら一緒に学びましょう！！

【講師】

管理栄養士・川端理香先生
 (元日本オリンピック委員会強化スタッフ)

2017年 **4月1日(土曜日)** 10:00~13:00 (受付9:30~)

場 所：国際調理製菓専門学校 本館 (新潟市中央区古町通6-953-1)

受講料：2,000円

定 員：40名(参加者多数の場合は抽選により後日ご連絡いたします。)

持ち物：筆記用具・三角巾

お申込み方法 (〆切 3/22まで)

○お電話より

0120-210-673

○メールより

food@nsg.gr.jp

(お名前、申込人数、職業(学校名)をご明記ください)

その他のメニューや日程
 などは Food の
 WEB ページで
 チェックしてください☆



厚生労働大臣指定 調理師・製菓衛生師・栄養士養成施設
 文部科学省認定 職業実践専門課程

国際調理製菓専門学校

新潟県新潟市中央区古町通6番町953番1

0120-210-673

URL <http://www.food-673.jp>