

歯科雑誌連載から飛び出した  
スペシャル企画!

# ～ドクターと医療従事者のための～ 健康へのスタートアップクッキングセミナー



講義：歯周病と全身疾患について

講師：アメリカ歯周病専門医、Dr.かすみ永田町クリニック院長 久世香澄 先生

Dr. かすみ永田町クリニック  
公式ホームページ

調理実習：健康のためのクッキングの基礎を学ぶ・サンマリノワインのテイスティング

講師陣：晃陽学園看護栄養専門学校 調理師学科教職員



## <オードブル>

白身魚のカルパッチョにキャビアを添えて  
爽やかなグリーンペッパーのアクセント ガーデン仕立て

## <スープ>

太陽の恵み多きブラッドオレンジと人参の冷製ポタージュ  
ヨーグルトのクネルとセロリのコンディマン

## <メインディッシュ>

牛フィレ肉のポワレ山葵風味 芳醇な赤ワインソース  
夏野菜のグリル

## <サラダ>

ロケット（ルッコラ）のサラダと葱のパイユ  
シェリーヴィネガーとクルミオイルのヴィネグレット

## <デザート>

白桃のコンポート



対象者：医師、歯科医師、歯科衛生士、看護師、他全ての医療従事者、とその家族

日時：2024年8月4日（日）14:00～19:00

会場：晃陽学園看護栄養専門学校 茨城県古河市東1-5-26

電話 0280-31-7888（代）

募集人数：16名

参加費：30,000円（お一人様）

持ち物：エプロン

参加申し込み方法：メールでお申し込みください。

晃陽学園看護栄養専門学校 調理師学科（担当高橋）[takahashi@koyo-gakuen.ac.jp](mailto:takahashi@koyo-gakuen.ac.jp)

問い合わせ：電話0280-31-7888

協力：クインテッセンス出版

オッジフルッタ株式会社（サンマリノワイン日本総代理店）