

Date 日付 : 2018年8月18日&19日

Venue/Site 会場 : FOREST 7階

Training Topic 研修トピック : がん予防になる野菜の食べ方 - 野菜の力を正しく引き出す調理と食事法

満足	まあ満足	どちらででもない	やや不満	不満	欠席者	無回答
86%	7%	0	0	0	3名	7%

今回のレクチャーで学んだこと、最も印象に残ったこと

- オートファジーとリソソームがよくわからなかった。ちょっとむずかしかった。プチ断食と朝ご飯。(匿名希望)
- 野菜・食品の食べ方がわかった。(内城麻理子さま)
- ヴィーガンの落と穴と野菜のいろいろ。(三上愛さま)
- がんと食事がこれほど関連があることが深くよくわかりました。もっと学びたいです。(匿名希望)
- 食べ方(調理法)・献立・組み合わせによって、がん予防になることがわかった。(岩立晴子さま)
- 野菜の栄養成分(抗がん作用)(小林玲子さま)
- ・ スルフォラファンについては、知らないことが多く勉強になりました。(匿名希望)
- ある酒類のお野菜は、魚がなくても発がん物質になること!(匿名希望)
- ・ 食品の食べ合わせ方、調理法は今夜から行うつもりです(匿名希望)
- 持っている子は、やっぱり持っている(笑)。トロイの木馬ヨモギの考え方が面白かった。(小國肖子さま)
- 野菜でも健康的に食べるためには、調理方法や食べ方を工夫しなければならない。がんになっても食事である程度がん 細胞に働きかけることができる。(織田千尋さま)
- ・ がんの血管新生を抑制する食品がある。(匿名希望)

満足/不満に感じたことについて、教えてください。

- とても興味深い内容でした。実生活で少しづつ活かしたいと思います。ありがとうございました。(石井恭子さま)
- 完璧なものはないということ。できない忙しい人はどうしようなど。生と加熱のバランスを考えなきゃいけない。(匿名希望)
- 知識。オートファジーについて知ることができた。(内城麻理子さま)
- もっと質問したいと思った。(三上愛さま) ⇒ いつでも質問してください。
- とてよかったです!!すべて新しく知ったことばかりです。(匿名希望)
- できるだけ野菜やフルーツを摂るようにしていますが、どうしても偏ってしまいます。今日のお話を聞いて、バランス良く、調理法を考えながら摂取したいと思います。大変勉強になりました。(織田千尋さま)
- いつも非常に勉強になっています。(小國肖子さま)
- 食事作りを義務のように感じて作っていたのですが、これからの食生活についての考え方を変えていこうと思いました。 (匿名希望)
- ・ 野菜の食べ方、調理の仕方、のバラエティをもっと工夫しなければと思いました。「どうして」がとてもよく理解できました。覚えて実践!日本食の素晴らしさを再確認しました。お酒のこと、忘れないようにします。(匿名希望)
- 知らないことがたくさんあったので、満足しました。(小林玲子さま)
- 海の野菜と山の野菜を一緒に摂取することは、やはり良いのだと実感した。ごはんを炊く時に昆布一片を入れる。小さなことだけど、大切だと思った。(岩立晴子さま)