

透析患者
さんの

講演会と調理実習

この「講演会」と「調理実習」は、**透析導入したばかりで食事管理や検査データが理解できない人が対象**です。

慢性腎不全保存期と透析治療期の食事管理は大きな違いがあります。「講演会」と「調理実習」に参加して、正しい食事管理を身につけましょう。

先着**40名**・愛腎協会員様優先

参加費無料

裏面が申込書
になっています



2026年

8月30日

10:00~13:30

集合場所:
3号館2階の学生ホール
9:30~

東海学園大学
名古屋キャンパス
4号館1階 調理実習室

♥第1部：講演会♥

透析導入後の食事と
データの解釈
どこが違って、
どのようにしたらいいの？

講師：東海学園大学
健康栄養学部 学部長
教授

兼平 奈奈先生
(かねひら なな)



◆アクセス

- ①：地下鉄鶴舞線「原」駅下車、徒歩約15分。
- ②：地下鉄鶴舞線「原」駅で市バスに乗り換え、「平針南住宅」下車、徒歩約3分。
- ③：地下鉄桜通線「徳重」駅下車、市バスに乗り換え、「平針南住宅」下車、徒歩約3分。

参加者用駐車場はございませんので、
公共交通機関をご利用ください。

日時：2026年8月30日（日）
10時～13時30分
3号館2階の学生ホール集合（9時30分～）
（正面玄関から3号館に入ると2階です）
会場：東海学園大学 名古屋キャンパス
4号館1階 調理実習室
名古屋市天白区中平二丁目901番地
主催：NPO 法人名古屋市腎友会
協力：東海学園大学 健康栄養学部 健康栄養学科
共催：一般社団法人愛知県腎臓病協議会（愛腎協）
問い合わせ先：NPO 法人名古屋市腎友会
担当者：鈴木則子 携帯 **09022693266**
：井上誠司 携帯 **08035407508**

♥第2部：調理実習♥



♥調理実習後の試食会の最中に東海学園大学 健康栄養学部
健康栄養学科の学生さん達による「栄養ミニプレゼン」
があります。勉強になりますよ。

♥「透析患者さんの講演会と調理実習」参加申込書 ♥



052-777-3263 (鈴木則子宛)

下記の必要事項をご記入のうえ、FAXでお申し込みください。
※データに関してはご通院の透析クリニックの看護師・臨床工学技士
にお尋ねください。

氏名	フリガナ		性別	男 女
住所	郵便番号			
電話		年齢	歳	
病院名				
身長	cm	基礎体重 (ドライウェイト)	kg	
透析導入歴 (透析年数)	年			
透析前 (HD前) アルブミン値				
BCG法		BCP法		
g/dL		g/dL		
透析前 (HD前) コレステロール値				mg/dL
透析前 (HD前) クレアチニン値				mg/dL

※① いただいた個人情報は講演会の案内のみに使用させていただきます。
② 表面のイラストはAI (Copilot) による生成作品です。
③ 記入して頂いた各データは栄養指標 (nPCR, Kt/V等) 算出に重要であるのでご協力をお願いします。
★: Kt/V (標準化透析量) →透析で体内の尿素などの老廃物がどれだけ効率的に除去されたかを示す指標です。
★: nPCR (蛋白異化率) →蛋白異化率と訳し、食事によりどれだけタンパク質を摂取したかがわかります。

♥参加される人は、「エプロン」「三角巾」「タオル」をご持参ください♥