

体質・体調別の発酵食の摂り入れ方を身に着ける『発酵ライフプランナー』リリース

一般社団法人 CHO-JIN 食育協会(以下、食育協会)は、体調を整える発酵食の摂り入れ方を身に着ける『発酵ライフプランナー』資格を 2019 年 10 月 26 日にリリースします。

《 一般社団法人 CHO-JIN 食育協会とは 》

腸内環境を整え、便秘や腸からくる不調の改善を目指す為の知識を身に着ける“ロンジエビティフードアドバイザー”資格を運営しています。“ロンジエビティフード”は“長寿の食事”を意味します。日本の伝統的な和食を起点に、自身の腸の不調を改善する知識を有するアドバイザーのことです。

《 発酵ライフプランナー概要 》

■開催時期

2019 年 10 月 26 日~

■発酵ライフプランナーとは

管理栄養士が 5,000 人以上の食事サポート経験から導き出した『体調・体質別の発酵食の摂り方』を身に着けることができます。

■発酵ライフプランナーカリキュラム

○腸の基礎

- ・なぜ、発酵が腸を整えるのか
- ・腸の役割(消化・吸収・排泄)
- ・腸内環境を整えるメリット
(肌・便秘・下痢・メンタル・ダイエット・病気の予防など)
- ・なぜ、いま腸なのか

○発酵の理論

- ・発酵とは
- ・発酵食を摂り入れるメリット
- ・発酵食によっておこる体への作用
- ・発酵によっておこる食品中の変化

(栄養価・消化吸収など)

○発酵ライフプラン

- ・個々に合わせた発酵食の摂り入れ方
(量・時間・タイミング)
 - ・発酵食を摂り入れる際の注意点
(ダイエット・血圧・妊娠中・乳幼児など)
 - ・発酵食をさらに効果的に摂り入れる組み合わせ など

※内容は予告なく変更になる可能性があります。

■受講時間

6 時間※昼食休憩含む

■資格取得費用

- ・55,000 円(税込み)
(テキスト代・認定料・初年度年会費含む)
※翌年より 5,000 円(税込み)の年会費がかかります。

■主催者

一般社団法人 CHO-JIN 食育協会 代表理事/管理栄養士 加勢田千尋

【 経歴 】

大学卒業後、クリニックなどで 5000 人以上の栄養指導・食事アドバイスを行う。その後、企業にて特定保健指導や健康指導の講師を勤める。独立後、腸に特化した食育資格ロンジエビティフードアドバイザー資格を監修する。

自身も幼い頃からアトピーや腸の不調に悩まされ続け、腸内環境を整える食事法により 3 か月で不調を改善。現在は薬やサプリメントに頼らない食事法を伝えている。

【 実績 】

- ・テレビ東京「主治医が見つかる診療所」「腸内環境を超良くする方法」出演
- ・フジテレビ系列 「おふくろさん」取材協力
- ・「からだにいいこと」様 5 月号掲載 (2018 年 3 月 15 日発売号)
- ・「女性セブン」様 2016 年 4 月 14 日号掲載/2015 年 8 月 27 日号掲載
- ・株式会社タカギ様 CC カフェにて連載中

- ・12,000人の先生がいるストアカにて2017年度『新人先生賞』受賞など多数

【 CHO-JIN 食育協会 WEB】<https://cho-jin-school.jp/>

【 LINE@ID 】@cho-jin1001

■ お問い合わせ先

一般社団法人 CHO-JIN 食育協会 代表理事 加勢田 千尋

E-mail アドレス : chojin.school@gmail.com