

あをによし



パワーポイントデータ登録開始します ご協力をお願いします

1月21日(火)午後から

アドレスは

<http://minshoukai.jp/>

「民消会 第14回」で検索を。

参加登録はお済みですか？発表者・演題登録とは手続きは別に必要です。今一度ご確認を！

登録の締め切りは以下の通りです。お早めに登録を済ませて頂きますよう、再度よろしくお願ひ致します。参加の登録には、法人もしくは県連での担当者を決めて担当者の登録が先に必要です。

●参加登録の締め切り：2月22日(土)13時まで

●パワーポイントのデータ登録期間：1月21日(火)午後～2月28日(金)17時まで

お弁当の申し込みについて

お問い合わせもありましたので、改めてお知らせいたします。

- ・昼食の弁当チェック欄は、3月8日(土)1日目の昼食分
- ・夕食の弁当チェック欄は、3月8日(土)1日目の夕食分

これまでの消化器研究会では、夕食を兼ねた交流会でしたが、今回の奈良県開催では、夜に催される『お水取り』の見学企画(希望者のみ)を設けた関係で、交流会の開始時間は例年よりも、遅い時間となっています。そのため、交流会では、おつまみを含めた軽食をご用意させて頂いての交流に変わります。

少し早い時間ですが、分科会終了後に、事前に申し込まれた方にお弁当はお配りする予定で、そのまま会場内でお召し上がり頂きます。

『お水取り』見学を考えられている方につきましては、場所取りには、早めの移動が望ましいこと等も考慮して頂いてお考え頂ければと思います(『お水取り』の場所は屋外であることや、大勢の見物客で、食事をとるのは困難です。)

奈良の味 ちょっとメモ

郷土料理的(?)な一例をご紹介します。

『茶がゆ』修二会の練行僧の食事の献立にも茶がゆの類があるそうです。奈良や和歌山などでは「おかいさん」呼び、一昔前まで冷やご飯を番茶などで炊いて朝食に常食していました。

『そうめん』三輪そうめんが全国的にも最も歴史が古く、夏の定番料理ですが冬はにゅうめんでも美味しいのです。

『柿の葉ずし』鯖などの押し寿司を柿の葉で包んだ奈良県南部の特産品。今や全国発送もありますが、「にぎりずしとは違った格別な味」と谷崎潤一郎も褒め称えたそうです。

*奈良散策の折には、奈良名物も味わっていただきたいと思ひます

寒い毎日です。皆さん、体調管理にはくれぐれもお気をつけください。

2014年 3月8日(土)10:30～9日(日)11:00まで

奈良県新公会堂(1日目)

<http://www.shinkokaido.jp/>

奈良ロイヤルホテル(交流会・2日目)

<http://www.nara-royal.co.jp/>



★お問合わせはこちらへ

〒635-0022 奈良県大和高田市日之出町 12-3

社会医療法人健全会土庫病院 医局 山本

電話 (0745)53-5471(代)

FAX (0745)53-5857(医局直通)

Mail: ya-yamamoto@kenseikai-nara.jp