

開催日程

2025年

11/7 (金)
～8 (土)

第48回 全腎懇in鹿児島News

Vol.14
2025.10.17

Maine Theme

透析と在宅医療

～家での生活に注目してWell-beingを追求する～

参加登録・発表スライド登録
最終締切まであと1週間です！

最終締切：10月24日(金)

135名参加登録中(10/17 12:00現在)

参加登録の最終締切まであと1週間となりました。現在登録数は皆様のご協力もあり135名となっております。大会としましては150名までは到達したいと考えております。引き続きご協力をよろしくお願い致します。ランチョンセミナーの参加集約もあわせてお願い致します。

3演題登録中(10/17 12:00現在)

発表スライド登録の締切もあと1週間となっております。大会サイトの『プレゼンテーションファイル作成要項』をご確認の上、早めの登録にご協力ください。

会場 ホテルウェルビューかごしま
<https://www.welview.com>

大会サイトより
ご登録ください

<https://zenzinkon48.second.net>



ランチョンセミナー
集約について

<https://zenzinkon48.second.net>



大会サイトの参加登録およびプログラムのページから
もご回答いただけます。



鹿児島のグルメ紹介 vol.1



さつま揚げ



鹿児島では「つけあげ」と呼ばれているさつま揚げ。主となる材料は旬の魚介。そのすり身に砂糖や地酒、しょうゆを加えて棒状、角型、小判型などに整形し、油で色よく揚げていきます。味がしっかりついているので、何もつけずにそのまま味わえます。多彩な具入りのさつま揚げも人気です。

とんこつ



薩摩武士たちが戦場、または狩場で作ったのが始まりといわれる野外料理のひとつ。ぶつ切りにした豚のバラ肉や骨付きのあばら肉を大根やこんにゃくなどと共に鍋に入れ、じっくりコトコト煮込み、味噌と黒砂糖を加えて濃厚な甘辛味に。

鶏飯



奄美の鶏飯(けいはん)は、ご飯の上に鶏肉、錦糸卵、干しいたけ、パパイアの漬物、みかんの皮などの具材をのせ、熱々の鶏ガラスープをかけて食べる奄美を代表する郷土料理です。ヘルシーな味わいから年間を通して親しまれています。



大会事務局

鹿児島県民主医療機関連合会 事務局(黒田)
〒891-0141
鹿児島県鹿児島市谷山中央5-4-12
TEL: 099-266-1531
Mail: 48zenzinkon@kagoshima-min.jp