



参加無料



無駄の少ない調理や、 環境に配慮した食生活について学ぼう！

愛知県では、健康で活力ある社会を目指すため、「食を通じて環境に優しい暮らしを築く」など、様々な視点から食育を推進しています。

近年では、SDGs※をふまえ、食品ロスの削減や地産地消などの取組が注目されています。

今回、無駄や廃棄の少ない調理方法について学び、環境に配慮した食生活を実践していきましょう。

(※SDGs：2015年に国連サミットにおいて採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指すための国際目標)

聴講

日時

2021年1月25日(月)
(14:00~16:00)

会場

東邦ガス(株)プロ厨房オイシス
キッチンスタジオム劇

名古屋市港区港明二丁目3番1号
(名古屋市営地下鉄「港区役所駅」徒歩5分)

定員

50名程度



実習

日時

2021年1月28日(木)
(10:30~14:00)

会場

刈谷市中央生涯学習センター
3階 調理実習室

刈谷市若松町2-104
(JR・名古屋鉄道「刈谷駅」徒歩3分)

定員

8組程度(1組3名以内)



講師

よこやま ようこ
横山 洋子 氏

愛知みずほ短期大学 生活学科
愛知県栄養士会 管理栄養士



〔食品学を専攻しており、食品加工や食品ロス削減等について研究されています。
短大の公開講座等で食品加工講習会や料理教室も開催しており、好評を得ています。〕

メニュー

- ・さばとトマトの洋風炊き込みご飯
- ・キャベツの豚ロール
- ・きんぴら
- ・グリーンスープ
- ・バナナマフィン



※メニューは変更となる場合があります。

その他、「環境に優しい食生活」の実践に役立つコツや豆知識について御紹介します。

コースについて

- 本講習会は、二つのタイプにより開催し、それぞれ参加者を募集します。
- 「聴講」コースは、キッチンステージでの講師の調理実演により、レシピのポイント等について学びます。
- 「実習」コースは、申込のあったグループ（1組3名以下）により、レシピの調理・試食を行います。
- 各コースにおいて、御紹介するレシピは同一です。

申込方法

- 本講習会参加にあたって、事前申し込みが必要です。
- **令和2年12月28日（月）**【当日消印有効】までに、下記の参加申込書に必要事項を御記入の上、**FAX、Eメール又は郵送**でお申込みください。（Eメールの場合は、件名に「調理講習会申込」と記載してください。）

お知らせ&お願い

- ① **申込者多数の場合は抽選で参加者を決定**します。
- ② **参加者には**、抽選の有無に関わらず、**開催日の約1週間前までに「参加証」を送付**します。
- ③ 食物アレルギー対策は行っておりません。アレルギーをお持ちの方はご自身の責任でご参加ください。
- ④ 「実習」コースについては、傷害保険に加入します。万が一、怪我等により保険を使うことになった場合は保険会社へ氏名等の情報を提供しますので、あらかじめ御了承ください。
- ⑤ 当日の持ち物等、参加における注意事項については、参加証で改めて案内します。
- ⑥ 新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、内容の変更や中止とさせていただく場合があります。（中止及び大幅な変更が生じる場合は、申込者へご連絡いたします。）

●申込先・問合せ先

愛知県農業水産局農政部食育消費流通課
食育推進グループ（担当：宮本）

〒460-8501（所在地記載不要）
名古屋市中区三の丸三丁目1-2

電話：052-954-6396（ダイヤルイン）
FAX：052-954-6940
Eメール：shokuiku@pref.aichi.lg.jp

あいち食育いきいきプラン



健康な体をつくる



豊かな心を育む



環境に優しい暮らしを築く



食育を支える

あいちの食育について詳しく知りたい方はこちらをチェック！

食育ネットあいち

検索

「無駄や廃棄の少ない調理講習会」参加申込書

どちらか希望するコースを○で囲ったうえで、受講希望者の連絡先等を記載してください。

聴講コース ・ 実習コース

氏名		住所	電話番号・メールアドレス
代表者		〒 -	() - @
		〒 -	() - @
		〒 -	() - @

- ※ 「実習」コースは、グループ（1組3名以下）での申込となります。
- ※ 電話番号は、日中ご連絡が取れる連絡先をご記入ください。【必須】
- ※ メールアドレスは、PDFファイル等を受信できるアドレスを記載してください。（任意記載）
- ※ 御記入いただいた個人情報、本調理講習会以外の目的には使用いたしません。