

日々の食事に役立つワンポイントアドバイスや
生産から食卓まで、食品流通の現場を巡るバスツアーあり！

みんなで学ぼう！
町民カレッジ

食べる力を 次の世代に

大人のための食育講座

高齢期に必要な
栄養って？

学校給食のいま

郷土料理の
調理体験

5/17 開講

日程 **5/17~10/25** (金曜日) 10:00~12:00 全 12 回

詳しい日程は裏面をご覧ください。

会場 百年記念ホール 学習室 2 ほか

定員 20 人 (町民優先、申込多数時は抽選)

受講料 **4,000 円** (12 回分)

※単発受講は 1 回 500 円

材料費 合計 824 円 ※詳細は申込時にお伝えします。

持ち物 筆記用具 ※その他必要なものは講座内でお知らせします。

申込み

5/17
FA
あ
抽

追加募集中！

まずはお電話でお問い合わせください



主催・お問合せ 幕別町百年記念ホール (幕別町千住 180-1) 担当 三石、酒森
電話 0155-56-8600 FAX 0155-56-8602 メール info@m100.jp

「食べる力」を次の世代に



<p>第1回 5月17日(金) 10:00~12:00</p> <p>オリエンテーション 自己紹介と講座内容説明</p> 	<p>第2回 5月31日(金) 10:00~12:00</p> <p>「食育ってなんだろう?~畑ガイドを通して~」 いただきますカンパニー 取締役 観光部門マネージャー 白木 由美 氏</p>
<p>第3回 6月7日(金) 10:00~12:00</p> <p>「中高年・高齢期に必要な栄養」 幕別町保健課健康推進係主査 森山 景子 氏 忠類総合支所保健福祉課保健係主査 水谷 容子 氏</p>	<p>第4回 6月21日(金) 10:00~12:00</p> <p>[バス見学]相川育苗センター・集出荷施設 JA幕別町 農産部施設管理課 課長 森 晃 氏</p> 
<p>第5回 7月5日(金) 10:00~12:00</p> <p>「知っておきたい食中毒の話」 帯広保健所生活衛生課 食品保健係 倉重 咲恵 氏</p> 	<p>第6回 7月19日(金) 10:00~12:00</p> <p>[バス見学]株式会社小田壺 工場 株式会社小田壺 代表取締役社長 小田 琢一 氏</p> 
<p>第7回 8月9日(金) 10:00~12:00</p> <p>「食品添加物とその安全性」 帯広畜産大学 生命・食糧科学研究部門 教授 島田 謙一郎 氏</p>	<p>第8回 8月23日(金) 10:00~13:15</p> <p>[バス見学]幕別学校給食センター 幕別学校給食センター 所長 宮田 哲 氏</p> 
<p>第9回 9月6日(金) 10:00~13:15</p> <p>調理実習「郷土料理を作る」 食の寺子屋直歩塾 塾長 村田 ナホ 氏、代表 浦木 明子 氏</p>	<p>第10回 9月20日(金) 10:00~12:00</p> <p>[バス見学]帯広地方卸売市場 食品流通の中心的役割を担う 卸売市場を見学</p> 
<p>第11回 10月11日(金) 10:00~12:00</p> <p>「子ども食堂の取組みについて」 WEW とかち 代表 若菜 順 氏</p> 	<p>第12回 10月25日(金) 10:00~12:00</p> <p>まとめ・ふりかえり 講座を通して感じた事を 共有します。</p> 