

平成28年8月3日

会員各位

公益社団法人 岡山県栄養士会  
勤労者支援事業部  
部長 本多 佳代

### 勤労者支援事業部食育研修会のご案内

残暑の候、会員の皆様にはご健勝にて、毎日ご活躍のこととお喜び申し上げます。

さて、今回は「岡山県の地元産魚介を使った料理講習会」を開催いたします。調理では、岡山県産もち麦の備蓄食、岡山県産きのこ料理のメニューも取り入れました。さらに、大塚製薬(株)、岡山県農林水産部水産課からも情報提供をしていただきます。

次のとおり開催しますので、会員の方はもとより、会員以外の方にもお誘いあわせのうえ、是非ご出席くださいますようお願いいたします。

#### 記

- 日 時 平成28年8月21日(土) 10:00~16:00
- 会 場 ピースナッツ 研修ホール 調理室 岡山市北区大内田840-4
- 研修日程  
10:00~10:30 受付  
10:30~12:30 料理講習  
「地魚のさばき方から調理まで・ばらの花寿司」  
「認知症予防の魚料理・もち麦のたべるラー油づくり・きのこ料理」  
講 師 奥野 ミエ子 氏・藤原 尚子 氏  
12:30~13:10 情報提供「水産課新情報と食育」 講 師 岡山県農林水産部水産課  
13:20~14:00 情報提供「脳を活発にするバランス栄養生活」  
講 師 大塚製薬(株) 山口 啓幸 氏  
14:00~16:00 講 演「給食管理・衛生管理のリスクマネジメント」  
講 師 元くらしき作陽大学 教授 藤原 尚子 氏  
話題提供者 阿式 美和 他
- 参加費 栄養士会員 800円 非会員 800円  
\*調理実習材料代込、急な欠席の場合は材料代を請求します。
- 定 員 25人(先着順) 持参物:エプロン、三角巾、ペットボトルのふた1~2個
- 申込方法 下記申込書に記入し、岡山県栄養士会事務局または本多まで FAX でお申込みください。  
岡山県栄養士会 086-273-6667 本多 086-253-1992
- 締 切 平成28年8月15日(月)

### 勤労者支援事業部研修会参加申込書

平成28年8月21日開催の「岡山県地元産魚介を使った料理講習」に申し込みます。

支部名 会員番号 当日連絡可能な電話番号

事業部名 氏名