



食ライフをシフトチェンジ!

栄養士から学ぶ

# 人生100年時代 基本の一汁三菜 料理教室

## 第4回食育・地産地消講座

人生100年時代を楽しく過ごしたい!  
健康的な体づくりのために、おいしい県産食材を食べることから始めませんか?  
今回の講座では、福岡県産肉、全国有数の出荷量を誇る新鮮な県産野菜で、「おいしいふくおか」をまるごといただきます。

福岡県産  
食材を使用した  
料理講座

開催日時

2024  
3/3

10:30

日 12:30

・場所：福岡市健康づくりサポートセンター あいれふ

・定員：20名程度 ・参加費：1,000円

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

抽選の結果は、2月26日(月)までに参加決定者のみにメールでお知らせします。

※キャンセルは 3/1 (金)12:00までにご連絡ください。食材の準備の関係上、3/1 (金)12:00以降のキャンセルについては、食材費全額を頂戴いたしますので、お申込の際は十分ご注意ください。

※詳細については参加決定者に後日メールでお知らせします。

その他、ご質問等ございましたら、下記のお問い合わせまでご連絡ください。

MENU

- ・鶏もも肉のネギソースかけ
- ・小松菜の蒸し煮
- ・きのこの中華風スープ
- ・県産フルーツ ・もち麦ごはん

公益社団法人福岡県栄養士会 会長

大部 正代 氏

- ・管理栄養士
- ・一般社団法人FOOD&HEALTH協会 クルテ代表理事
- ・日本病態栄養学会理事、福岡県糖尿病療養指導士会会長
- ・浜の町病院、中村学園大学栄養科学部 教授を経てクルテを設立



申込方法

第4回食育・地産地消講座

食ライフをシフトチェンジ! 人生100年時代基本の一汁三菜料理教室

右の二次元バーコードよりお申込みください。

※二次元バーコードが読み取れない場合、右の 申込応募先 までメール(又はFAX)にてご連絡ください。申込みのご案内をお送りいたします。

留意事項:「食育・地産地消県民運動」の取組を広くみなさんに知っていただくために、講座の様子を写真や動画で撮影し、ホームページやちらし等の広報資料、白書等の行政資料に使用させていただきます。

主催/講座に関するお問い合わせ: 食育・地産地消ふくおか県民会議(事務局 福岡県農林水産部 食の安全・地産地消課)

TEL:092-643-3575 FAX:092-643-3573 メールアドレス:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp

申込締切  
2月21日(水)  
17:00まで



▲こちらより  
お申込みください

申込応募先

食育・地産地消講座運営事務局(株式会社談)

TEL:092-761-8057

FAX:092-761-8138

メールアドレス: shokuiiku-seminar@dankk.co.jp