

世界から日本食文化への関心が高まる中、一方で社会環境の変化に伴い、和食文化が子どもたちに伝わる機会が減少しています。その状況のもと、和食文化を継承していくための手立てとして、和食を特徴づける食品や調理方法を習得を図るため、実践的な研修を深めます。

**運営** 石教研 栄養教諭部会

**申込期限** 6/20(月)～ 7/15(金)

**申込方法** 石教研 栄養教諭部会員  
▶部会理論研担当へ（恵庭小 東出 美穂 教諭）

**参加者募集!!**

# 日本食を特徴づける食品や調理方法について

食に関する指導 理論研修会

**7/29** (金) 13:30～16:30

**講師**

**田安 透 氏**

光塩学園調理製菓専門学校 日本料理講師

**場所**

**江別市野幌公民館**

江別市野幌町13-6

Tel 011-382-2414

**問い合わせ**

石狩教育研修センター

Tel 011-373-0880

草野 智大

Fax 011-373-1542

Mail kusano@ishikari-center.ed.jp