

世界から日本の食文化への関心が高まる一方で、社会環境の変化に伴い、各地域・家庭で受け継がれてきた和食文化が子どもたちに伝わる機会が減少しています。そのような状況のもと、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の習得を図るため、実践的な研修を深めます。

## 食に関する指導 理論研修会

# 7 / 11 (火)

13:30~16:30

講師

**徳永 善也 氏**

株式会社 千野米穀店代表取締役  
五ツ星お米マイスター

場所

**江別市野幌公民館**

江別市野幌町13-6  
Tel 011-382-2414

運営

石教研 栄養教諭部会

申込  
期限

**6/7(水)~ 6/27(火)**

申込  
方法

**石教研 栄養教諭部会員**

▶石教研 栄養教諭部会 理論研担当へ  
(恵庭市立恵庭小学校 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

問い  
合せ

石狩教育研修センター

庄子 京平

Tel 011-373-0880

Fax 011-373-1542

Mail shoji@ishikari-center.ed.jp