

食育講演会

今こそ!

食事をおいしく、 バランスよく

うちごはんが増えた今、栄養バランスのよい食事、
身体にいい食事が注目されています。

「地産地消」をはじめ、身近なところから考える食育を学んでみませんか。

参加無料

お申し込みが必要です

定員 200名

※先着順

日時 令和3年 2月24日(水) 13:30～16:00 (13:00開場)

会場 鯉城ホール(伏見ライフプラザ5F) 名古屋市中区栄1丁目23番13号
地下鉄 伏見駅6番出口より 南へ徒歩7分 ※会場までは公共交通機関をご利用ください。

免疫力をあげる! 発酵のパワーに注目!!



ミシュランガイド東海版にも掲載された名店料理長から
体によいとされる和食、特に発酵食品の力についてのお話と、
旬の野菜を使ったレシピのご紹介をしていただきます。

講演 日本料理一灯 店主 長田 勇久氏

「愛知の発酵の魅力と、
それを活かした身体に優しい和食」
～豆味噌、三河みりん、白醤油、たまりしょうゆ、酢～

動画で見る
「食事のワンポイントアドバイス」(名古屋市)

みなさん、野菜足りてますか?
「野菜摂取量推定機器
ベジチェック®」のご案内

(閉会后、ベジチェックの体験会を行います)



講師 日本料理一灯 店主
おさだ はや ひさ
長田 勇久



大学卒業後、東京つきぢ田村での修業を経て、日本料理小伴天に入社。現在、有限会社小伴天 代表取締役社長。日本料理一灯店主。地元食材にこだわった料理店を経営する傍ら、各地で料理の講師や、大学などで地域食文化を伝える活動、あいち在来種保存会で伝統野菜を残していく活動、あいち発酵美食学コンソーシアムでの発酵の魅力の発信など、多岐に及んだ活動をしている。地産地消優良活動において農林水産大臣賞受賞。小伴天と一灯ともにミシュランガイド東海版に掲載。和食文化国民会議幹事 あいち在来種保存会顧問 あいち発酵美食学コンソーシアム発起人 著書「真空調理で日本料理」「調味料の辞典」「わかりやすい真空調理レシピ」(いずれも柴田書店)

申し込み方法

裏面をご覧ください、必要事項をご記入の上、はがき、またはインターネットによりお申し込みください。後日、入場整理券をお送りします。

申し込み期間

令和3年 1月12日(火)～2月1日(月)



おいしく食べよう! なごやさい

食育講演会

今こそ!

食事をおいしく、 バランスよく

参加無料

お申し込みが必要です

定員 200名

※先着順

申し込み方法

はがき、またはインターネットによりお申し込みください。

はがきによる申し込み

官製はがきに、下記の必要事項をご記入の上投函してください。

表

4 6 0 - 8 5 0 8

食育講演会担当

名古屋市中区三の丸三丁目一
名古屋健康福祉局
健康増進課

裏

氏名 (ふりがな)

住所
郵便番号

電話番号

申し込み者以外の
参加者氏名 (全員分)

インターネットによる申し込み

下記 URL より名古屋市の電子申請サービスにアクセスしてください。

名古屋市電子申請

検索

で検索してください。

パソコン <https://www.e-shinsei.city.nagoya.jp/>
携帯電話 <https://www.e-shinsei.city.nagoya.jp/m/>



申し込み期間 >> 令和3年 1月12日(火)～2月1日(月)

※ご参加いただける方には、後日入場整理券をお送りします。(当日の参加人数の変更がある場合は、ご連絡ください。)
※感染予防に十分配慮した上で講演会を開催いたします。※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、中止となる場合もございます。

会場

こじょう
鯨城ホール (伏見ライフプラザ5F)

名古屋市中区栄1丁目23番13号

地下鉄 伏見駅6番出口より 南へ徒歩7分

※会場までは公共交通機関をご利用ください。

講演会の問い合わせは

名古屋市健康福祉局健康増進課

食育講演会担当 名古屋市中区三の丸三丁目1-1

TEL.052-972-3078 受付時間 平日 8:45～17:30



ウェブサイト「なごや食育ひろば」には、イベント情報や暮らしに役立つコラムなど、食育に関する内容が盛りだくさん! なごや食育ひろばに遊びに来てね。

www.kenko-shokuiku.city.nagoya.jp



健康増進課
Facebook



健康増進課
Instagram

