

# 受講生募集中！

## 鯖江市 食の安全安心講座

身近な食品にも、実は知らないことがたくさんあります。最新の食品表示・食品添加物・遺伝子組み換え食品など、「食の安全安心」に関する話題をわかりやすく解説していただきます！

ホントに知っていますか？  
食品表示のこと

2/10(土)

13:30~15:00

講師  
至学館大学 健康科学部 栄養科学科

教授 小塚諭氏

鯖江市・文化の館 多目的ホール

☆受講料は無料です。  
☆受付は2/9(金)まで。  
ただし、先着順で定員に達し次第締め切りますのでお申込みはお早めに。



消費者庁 子ども安全メールより

### ー ノロウイルス感染に注意！ー

ノロウイルスは冬期に流行する食中毒の原因となるウイルスで、主に食品や手指などから口を介して感染します。感染すると、突然のおう吐、激しい下痢、腹痛、発熱などの症状が現れます。体力の弱い乳幼児や高齢者は重症化するおそれもあります。

感染の予防には、「石けんによる十分な手洗い」と「食品の十分な加熱」が重要です。帰宅時、食事の前、トイレの後などには、石けんを使ってこまめに手を洗う習慣を、保護者はもちろん、子どもにも身に付けさせましょう。きれいに洗えたと思っていても、不十分な場合もあります。手首、指先、指の間、爪の間なども忘れずに、正しい手の洗い方を徹底しましょう(下記の「消費者庁「手洗いで感染予防！～正しい手洗いでノロウイルス感染を予防しましょう！～」を御参照ください)。また、調理をする保護者の方々は、手洗いはもちろんですが、食品を中心部まで十分加熱するようにしましょう。

#### <参考>

・消費者庁 「手洗いで感染予防！～正しい手洗いでノロウイルス感染を予防しましょう！～」

[http://www.caa.go.jp/safety/pdf/151112kouhyou\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/safety/pdf/151112kouhyou_1.pdf)

・厚生労働省 ノロウイルスに関するQ&A

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

発行：2018年2月1日

★各種 お申し込み・問い合わせ先：

公益社団法人 ふくい・くらしの研究所



Tel. 0776-52-0626

Fax. 0776-52-0660

HP <http://www.kuranavi.jp>

## 男の料理 3月



季節の料理を楽しみましょう

春らしい食材や、季節の行事にあわせた料理を取り上げます。

メニューは当日をお楽しみに。

ハーツ学園 3Fさくらルーム

ハーツ羽水 組合員集会所

3/15(木)

3/17(土)

10:00~12:30



★講師 出倉 弘子氏

★費用 1,800円(くらナビ会員は1,500円)

★持ち物 エプロン・ハンドタオル・筆記用具

## 引き続き募集中！ ★手作りみその特別講座★

調味料にもこだわりたい方、何か手作りしてみたい方、みそ作りはいかがですか。麴にはこだわりがある「男の料理・手作りみそ」講座です。

2/17(土)  
13:15~16:00

- お申込み4名以上で開催します
- 前日に豆を煮る作業を行う予定
- 参加費 2500円前後(麴や豆の値段で変動いたします)
- 詳細はお問い合わせ下さい

ハーツ羽水 組合員集会所

★講師 出倉 弘子氏



手作り

## G-Gクッキング 男の料理 in 敦賀

すぐできる 中華の家庭料理

誰にも愛される人気メニューで、おうち中華！みんなでワイワイ囲む食卓にぴったりです。

3/1(木)  
10:00~13:00

場所 ハーツつるが オアシス

講師 鴛田 洋美氏

参加費 1200円(材料費込)

くらナビ会員は1000円

持ち物 エプロン、三角巾、手拭(タオル等)

メニュー

- 天津飯
- チリソース味唐揚げ
- 春野菜スープ
- 杏仁豆腐

くらナビホームページをご覧ください

<http://www.kuranavi.jp>



くらナビの事業・イベント案内等、最新の情報が掲載されています。ぜひ一度ホームページを覗いてみてください。(Facebookも)

HP QRコード

