
くらなび通信 vol. 84

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

講師

2/10

,至学館大学 健康科学部 栄養科学科

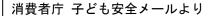
13:30~15:00 教授 小塚 諭 氏

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。



- ノロウィルス感染に注意!-

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

・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_ iryou/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. 0 7 7 6 - 5 2 - 0 6 2 6 Fax. 0 7 7 6 - 5 2 - 0 6 6 0

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 組合員集会室

3/15(木)

3/17(±)

 $10:00 \sim 12:30$

★講師 出倉 弘子氏

★費用 1,800円(くらなび会員は1,500円) ★持ち物 ェプロン・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。麹にはこだわりがある「男の料理・手作りみそ」講座です。

2/17(±) 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 (麹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 組合員集会室 ★講師 出倉 弘子氏

00



手作り

GーGクツキング 男のin 軟

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(元)

場所 ハーツつるが オアシス 講師 200円(材料費込) (5400月) 持ち物 エブロン、三角巾、手拭(タオル等)



くらなびホームページをご覧ください



くらなびの事業・イベント案 内等、最新の情報が掲載さ れています。ゼひ一度ホームページを覗いてみてくだ ざい。(Facebookも)

HPQR⊐∽F

