

受講生募集!

鯖江市 食の安全安心講座
読み解く! 食の安全安心withコロナ
~食中毒と食品添加物~

2021年 2月20日(土)
13:30~15:00 (90分)

発行: 2021年1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



毎回大人気の小塚先生の講座です。食品を選ぶときに必要なことは、科学に基づいた賢い判断です。また、食品の安全性を知る重要な情報源である食品表示への理解を深めることが大切です。コロナ禍も含めた食品の安全安心に関する正しい知識を広め、情報の信ぴょう性を見極める力を養いましょう。

至学館大学 健康科学部 栄養科学科
教授 小塚 諭氏



- ① QRコード読み取り、またはHPからお申込みください
② 限定公開講座の「招待メール」が送信されます
③ 指定の時間に「招待メール」をクリックして受講開始
【講座の流れ】
自宅でオンライン受講できない方は、「ハーツさばえ」にてオンライン受講できます。お電話にてお問合せ・お申込みください。(定員20名・先着順)

2月の「男の料理」と「G・Gクッキング」

男の料理 ホット味噌料理
2/18(木) ハーツ学園 3Fさくらルーム
2/20(土) ハーツ羽水 組合員集会室

冬は、体が温まる「味噌料理」で心もホット。
講師: 出倉弘子氏 参加費: 1800円(くらナビ会員は1500円)
★10:00~13:00

特別講座 手作りみそ
2/20(土) ハーツ羽水 組合員集会室
講師: 出倉弘子氏 ★13:15~16:00頃

- 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 2000~2500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
調味料にもこだわりたい方、何か手作りしてみたい方、麴にはこだわりがある「手作りみそ」講座にぜひご参加ください。

G・Gクッキング 蕎麦打ち体験
2/7(日) ハーツつるが オアシス

名人に習う「蕎麦打ち」。この機会にぜひご体験ください。
講師: 蕎麦うち名人、鴛田洋美氏
参加費 1200円(くらナビ会員は1000円)
★10:00~13:00

国民生活センター 見守り新鮮情報 より
死亡事故も! 餅による窒息に注意
<事例1> 食事中に5センチ大の餅がのどに詰まり、突然うなり声をあげて倒れた。救急車で運ばれ、病院で処置してもらったが、死亡した。(80歳代男性)
<事例2> 食事中に餅をのどに詰まらせ意識を失ったため、夫が救急車を呼んだ。病院で治療を受けたが翌日死亡した。(70歳代女性)
<ひとこと助言>
★餅による窒息事故が毎年起きています。特に高齢者は、かむ力や飲み込む力が弱くなり、窒息事故のリスクが高まるため、一層の注意が必要です。
★餅は、あらかじめ食べやすい大きさに、小さく切っておきましょう。
★餅を食べる前にお茶や汁物を飲んでのどを潤しておくといでしょう。ゆっくりよくかんで、唾液とよく混ぜ合わせて食べるのが大切です。
★高齢者と一緒に食事をする際は、よく注意を払いましょう。