

受講生募集!

鯖江市 食の安全安心講座

食品ロスを削減しよう! 冷蔵庫すっきり収納術と保存術

2022年2月19日(土)
13:30~15:00 (90分)

ミーティングアプリ「Zoom」を使ったオンライン講座



【講座の流れ】

- ① QRコード読み取り、またはHPからお申込みください (定員 80名)
- 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

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)



講師:食品ロス削減アドバイザー
福田 かずみ氏

発行:2022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>

世界的な問題であり、SDGs目標のひとつでもある「食品ロス」。まずはそれぞれの家庭から改善に取り組むことが重要です。

買い物の仕方から調理や保存方法など、食品ロスを減らすための冷蔵庫収納術と保存術について学びましょう!

2月の「男の料理」と「G・Gクッキング」

男の料理
発酵グルメ

- 2/17(木) ハーツ学園 3Fさくらルーム
- 2/19(土) ハーツ羽水 組合員集会室

毎日の食卓に取り入れやすい、身近な発酵食品を使っておいしく健康に!

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

- 2/19(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
横浜★中華

- 2/5(土)ハーツつるが オアシス

郷土料理シリーズ、2月は横浜をイメージして中華料理を取り上げます。

講師: 篤田洋美氏

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

子どもの思わぬアルコール摂取に注意

年末年始は自宅や実家、あるいは飲食店でお酒を飲む機会が増える時期ですが、保護者の目が届かない場面などで子どもが誤ってお酒を飲んでしまう事故が起きています。急性アルコール中毒などの事故を防ぐため以下のことに注意しましょう。

○自宅等、飲食店共通

・子どもと一緒に飲食中、お酒を飲む際は、子どもの手の届かないところに置き、飲みかけを放置しないようにしましょう。トイレ等で席を離れるときも注意が必要です。

○自宅等

・お酒を保管する際は、子どもの目にしやすい場所や手に届く場所には置かないようにしましょう。冷蔵庫の中であっても、踏み台を持ってきて、扉を開けて中の物を取り出すこともあります。奥の方にしまうなど工夫しましょう。

・容器の見た目が清涼飲料水等に似ている商品は特に注意しましょう。まだ字が読めない子どもは、容器に記載されている「酒マーク」やアルコール分表示は理解できません。

○飲食店

飲食店で保護者が注文したお酒を、誤って子どもが飲んでしまう事故も発生していますので、お酒を注文する際は気を付けましょう。