

令和3年度鯖江市食の安全安心親子体験講座 もぎたて野菜で「エシカル消費」を学ぼう♪を開催しました！

エコファーム舟枝さん！
ご協力いただきありがとうございました♡

講師：消費生活アドバイザー 野菜ソムリエ 玉村 七重氏
日時：令和3年 7月30日(金) 10:00~12:00

鯖江市の農事組合法人エコファーム舟枝さんにご協力いただき、野菜の収穫や袋詰め、ラベル作りなどを通してエシカル消費を学ぶ親子収穫体験講座を開催しました。収穫した小松菜とほうれん草の根元を切り、袋詰めをして表示ラベルを貼り、商品になるまでを体験し、地産地消を意識する事や食品ロスを減らすことがエシカル消費に繋がることを学びました。



参加者の声

- 野菜はデリケートなものだと知り、それを手間暇かけて育てている農家さんの努力を感じた。
- 地産地消の大切さや農業の大切さを実感した。エシカルな商品についてもっと知りたいと思った。
- 買ったものはロスを出さないように、きちんと消費したいと思った。

食の安全安心座学講座のご案内

「食品ロスを削減しよう！冷蔵庫すっきり収納と保存術」 令和4年2月19日(土)13:30~15:00(90分)

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&保存術について学びましょう！

【形式】Zoomを使ったオンライン講座(予定)

※オンライン受講できない方は、お電話でお問合せください。

【講師】食品ロス削減アドバイザー 福田かずみ氏

【締切】2月15日まで(先着順) 【参加費】無料 【定員】100名

【問合せ先】(公社)ふくい・くらしの研究所 0776-52-0626

※お申し込みはお早めに！下記QRコードを読み取るか、もしくは、くらなびで検索し、HPからお申し込みください。



お申込QRコード



親子で感染症に負けない身体づくり♡ ハーツきっず食育講座を開催しました！

講師：消費生活アドバイザー 玉村 七重氏

今年度の食育講座は、新型コロナウイルス感染症対策として、参加人数を減らし、距離を保ちながら、開催しました。意識してバランスの整った食事をとることと、しっかりと睡眠・休養をとり、感染症に負けない身体づくりのための食育講座を行いました。

- 5月 発酵食品のふしぎ&調味料の選び方ポイント
- 6月 元気な骨をつくろう！(牛乳・ヨーグルトのアレコレ)
- 7月 豆は元気のもと(いろいろの豆腐・味噌・しょう油)
- 8月 糖類 摂り過ぎていませんか？甘さを知る
- 9月 食品添加物を知ろう(ハム・ウインナーを選ぶ)
- 10月 甘いもの 摂り過ぎにご用心！

