

「つくる責任・つかう責任」 給食現場での身近な事例や方法を学ぶ

対面による調理実演形式の研修会を企画しましたので、案内します。

SDGsのゴール12「つくる責任・つかう責任」は、食材を使って食事を作る我々にとって持続可能性という点でも、大きなテーマではないでしょうか。給食現場での身近な事例や方法を学ぶことで、明日からの実践に繋げていきましょう。是非ともご参加ください。

記

1. と き 令和7年3月22日（土） 13:00～16:30

2. ところ 株式会社マルゼン 名古屋支社

住所：愛知県名古屋市中村区竹橋町13-12

【Google Map】 <https://maps.app.goo.gl/gbkmJReSgbgRBb4p9>



*名古屋駅から 徒歩 約10分

*お車でお越しの際は、周辺の
有料駐車場へお停め下さい

3. 内容 ①調理実演「植物性原材料の使用」や「フードロス（ゴミ）の削減」

株式会社マルゼン コーポレートシェフ 西岡 忠昭 様

②事例紹介「廃食用油のリサイクル」

豊田通商(株)・柴田 賢一 様、(株)ダイセキ環境ソリューション・横尾 篤郎 様

4. 受講料 愛知県栄養士会会員 1,500円 県外栄養士会会員 2,000円

非会員 2,500円

5. 参加定員 20名（申込み先着順）

6. 申し込み 令和7年3月10日（月）まで

【申込方法】 愛知県栄養士会ホームページ「研修会情報」からお申し込みください。

つぎのURL、もしくはQRコードからお申し込みいただけます。

申込先 URL https://app.payvent.net/embedded_forms/show/6747ce94493ca226c1fc5041

研修情報 URL https://aichiken-eiyoushikai.or.jp/kenshu_info/

申込先



研修会情報



【支払方法】 クレジットカード支払い もしくは 銀行振込 から選択してください。

※受講申し込み後「決済完了メール（クレジットカード支払いの場合）」もしくは「申込確認メール（銀行振込の場合）」が送信されます。2～3日経ってもメールが届かない場合は「問い合わせ先」まで、ご連絡ください。

※スパム対策・ドメイン指定等されている場合は

[qpgjx014@ybb.ne.jp] および [noreply@payvent.net]
のメールアドレスが受信できるように、設定の変更を行ってください。

【問い合わせ】 勤労者支援部会 平岩 知樹 E-mail : qpgjx014@ybb.ne.jp