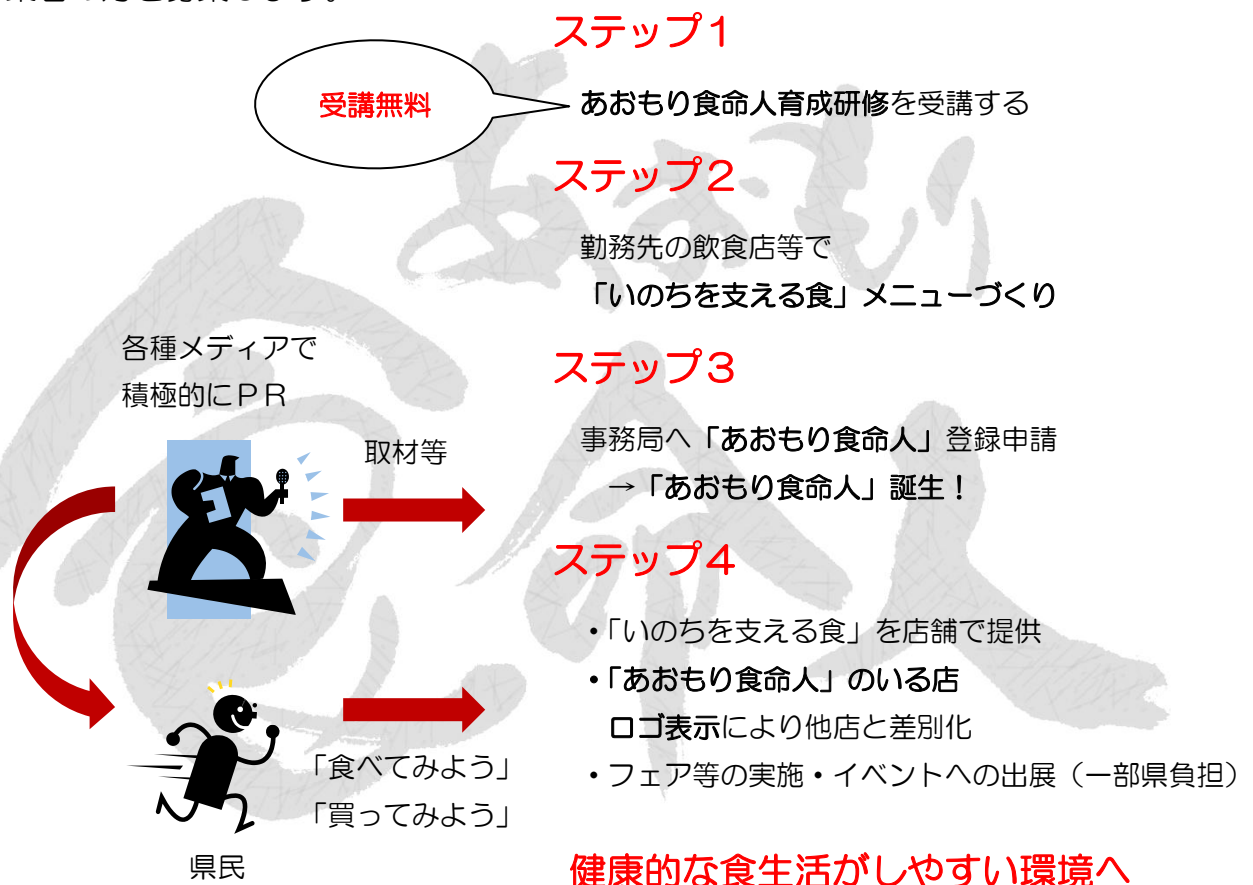
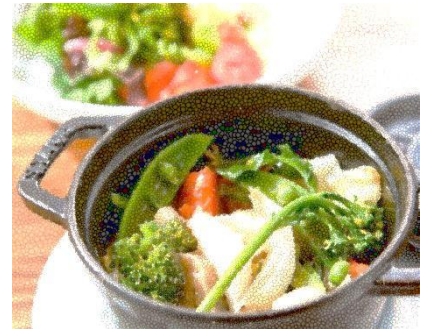


# 第二期 あおもり食命人 育成研修 受講者募集！

※ あおもり食命人とは「いのちを支える食」をつくる人です。

県では、県民の健康的な食生活を後押しするため、旬の県産食材を活かした健康的な食事（＝「いのちを支える食」）が県内で広く提供されることを目指して、外食・中食事業者の方々を対象とした食と健康に関する研修「あおもり食命人育成研修」を実施します。研修では、栄養・食・免疫の専門家による講義と演習、課題を通じて「いのちを支える食」とは何かを考えていきます。

研修を受講し、「あおもり食命人」になっていただける外食・中食事業者の方を募集します。



受講対象者：外食・中食・流通・食育関係者・行政等

※「あおもり食命人」登録ができるのは、4日間の研修全てを受講し課題を提出したうえで、実際に料理を提供できる店舗・施設等に勤務している方となります。

これ以外の方は、研修修了証のみお渡しします。

※第一期研修を受講した方も聴講が可能です。

申込み方法：参加申込書をFAXするか、メール・郵送で10月11日（金）までにお申込みください。青森市・八戸市、各定員100名になり次第締め切ります。

※ 2日目は平成25年度青森県食育指導者養成研修会と同時開催のため、青森300名・八戸230名  
問合せ・申込先：青森県農林水産部 食の安全・安心推進課 あおもり食命人育成事業担当

TEL 017-734-9354 FAX 017-734-8086 syokumeijin@pref.aomori.lg.jp

## 第二期 育成研修 スケジュール

日程		研修内容	講師予定者 ※変更となることがあります。
1 日 目	□10/31 (木) (青森県観光物産館アスパム 5階「あすなろ」) 青森市安方1-1-40	13:00-14:50 食と免疫の関係	藤田紘一郎 氏 (東京医科歯科大学 名誉教授)
	□11/1 (金) (八戸市ユートリー 8階多目的中ホール) 八戸市一番町1-9-22	15:00-16:50 発酵食と健康の関係	金内誠 氏 (宮城大学食産業学部 准教授)
		16:50-17:00 事務連絡	事務局
2 日 目	□11/11 (月) (リンクステーションホール 青森 ※青森市文化会館 5階大会議室) 青森市堤町1-4-1	13:00-13:30 「あおもり食命人」の 活動状況について	事務局
		13:30-14:30 バランスの良い食事	青森県栄養士会
	□11/12 (火) (八戸市ユートリー 1階多目的大ホールB) ※平成 25 年度青森県食育 指導者養成研修会と同時開催	14:45-16:45 家族の幸せと食事 ～旬の食材を食べる～	土井善晴 氏 (料理研究家・ フードプロデューサー)
		16:45-17:00 事務連絡	事務局
3 日 目	□11/25 (月) (八戸市ユートリー 8階多目的中ホール)	13:00-14:50 こどもの健全な好みを育てる 食生活	伏木亨 氏 (京都大学大学院農学研究科 教授)
	□11/26 (火) (青森県観光物産館アスパム 5階「あすなろ」)	15:00-16:50 飲食店における食品情報発信	田中あやか 氏 (慶應義塾大学 SFC 研究所員)
		16:50-17:00 (課題 1) 4 日目の相互演習で使用するメニュープラン作成 についての説明	
4 日 目	□12/9 (月) (青森県観光物産館アスパム 5階「あすなろ」)	13:00-16:20 相互演習： メニュープラン作成	(アドバイザー) 青森県栄養士会
	□12/10 (火) (八戸市ユートリー 8階多目的中ホール)	16:20-16:30 (課題 2) 相互演習を踏まえたメニュープランの見直し・作成 についての説明	

