



日本幼少児健康教育学会

第99回幼少児健康教育セミナー（ご案内）

時下、皆様方におかれましては、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

本セミナーは、子どもの健康教育に関わる研究者、保育・教育現場の先生方、保護者や地域の方々を対象に、相互の研修と交流を目的として開催されています。

今回は下記の日程で、『**紅麴を美味しく食べて健康づくり～紅麴商品を使った健康料理～**』をテーマに開催いたします。子どもの健やかな成長に日々努力されているさまざまな分野の方々のご参加を心よりお待ちしております。

記

1. 日 時：2019年8月27日（火）（受付10時～）午前10時30分～午後2時
2. 場 所：中国学園大学1号館1階（〒701-0197 岡山市北区庭瀬83番地）
3. 参加費・調理実習材料代：500円（当日、ご持参下さい）
4. プログラム

第1部 麴についての講話、紅麴の紹介（10：30～11：20）

「日本の食文化を支えてきた麴について知り、伝えよう！」

講師：中国学園大学現代生活学部人間栄養学科 教授 河野 勇人先生

第2部 調理実習と試食（11：30～13：30）

「紅麴商品を使って健康料理を調理しよう」

講師：中国学園大学現代生活学部人間栄養学科 講師 古川 愛子先生

☆紅麴は、澱粉質原料に紅麴菌を生育させたもので、古くから中国や台湾で食品の保存や漢方薬として用いられてきました。血圧調整作用、コレステロール低下作用、癌予防、抗菌作用等の機能性があることが明らかにされてきており、紅麴は生活習慣病予防の有効な食品素材といえます。紅麴商品を使って中国学園大学で考案した紅麴レシピの中から、紅麴の健康効果がある美味しく手軽にできる料理を一緒に作りましょう。

第3部 意見交換（13：30～14：00）

5. 持参物：エプロン、三角巾（バンダナ等）
6. 交 通：JR山陽本線 庭瀬駅より徒歩15分
7. 参加申込みならびに問い合わせ

担当：多田賢代（中国学園大学） メールアドレス：t-tada@cjc.ac.jp

TEL：086-293-3313（内線307）直通

※準備の都合上、8月20日までに参加申込み(ご氏名・連絡先・所属)をお願いします。