

「地域で食文化と食育を考え、実践する」

講師：山中 弓子 氏

全国学校調理師連合会会長
公益社団法人日本調理師会参事他

山中弓子氏は岸和田市の学校給食に長年携わってこられ、現在は近畿農政局、大阪府、奈良県の事業・委員会や地元泉州の貝塚市、岸和田市、熊取町、泉佐野市などでの料理研修、食育活動、食イベントなど幅広く活躍されている方です。食文化と食育の原点である子供たちの食生活、地産地消の拠点でもある学校給食、及び日本調理師会などで地域とともに食の実践を積み重ねてこられた経験をお話しいただき、地域の食文化を幅広い視点から考えるセミナーにしたいと、皆さまの多数のご参加をお待ちしています。



【講師プロフィール】

1976年4月～2011年3月岸和田市教育委員会学校給食調理員。調理師免許、専門調理師、調理技能士・調理技術指導員、食育インストラクター、専門調理食育推進指導員等取得免許・資格多数。

2007年～2013年 奈良県食育推進会議委員。

2009年 農林水産省食育推進事業（学校タイプ）受託。

2010年～ 熊取町、大阪観光大学「食」プロジェクトの指導。現在、岸和田市、貝塚市にて食育講演、料理講習（学校、幼稚園、公民館）、近畿一円で近畿農政局の事業等とボランティア活動で活躍されています。

日時：2014年3月11日（火）
18:30～20:30

場所：大阪駅前第2ビル4階
大学コンソーシアム大阪
「キャンパスポート大阪」ルームA
大阪市北区梅田 1-2-2-400

（場所の問い合わせのみTEL06-6344-9560）

参加費：500円（学生、大学院生は無料）

※お申込は、大阪観光大学庶務課（TEL 072-453-8222）または
（e-mail jimu@foodtourism.jp）まで

主催：フードツーリズム研究会

（大阪観光大学&一般社団法人大阪外食産業協会）