

第15回 テーマ

チョコレートの来た道

～みんなが大好きなチョコ、甘いけれど苦い話とフェアトレード～

食物を摂取することで、私たちのからだは維持されています。しかし、今、その食物環境が、脅かされています。

そこで、食や健康の大切さをもう一度考え直し、私たちが健康であり続ける為には、「自分達で今、何が出来るか」を共に考えることを目的としています。

食と

を考えるサロン

健康

パパ、ママに
聞いて欲しい
親子部屋あり！

講演後は、皆様と一緒に、お茶とお菓子を楽しみながら気楽な気分で、少しだけ考えを巡らせて下されば幸いです。

■ 講師

フェアトレード・ショップ
風"s 代表

名古屋をフェアトレード
・タウンにしよう会 代表



土井ゆきこ子 氏

12:30~

会場前にて無
農薬・有機栽培
の野菜の販売
も行います！

平成31年

1月13日 日

13:30~15:30

費用 300円 (お茶とお菓子付き)

会場

井上内科クリニック
デイケアほほえみ

住所：一宮市開明字東沼85

申込

事前のお申込みが必要です。

定員：先着30名様

お名前、参加人数、連絡先を下記のお申込み先まで、ご連絡下さい。



NPO
一宮ハート・ギョツと・ネット

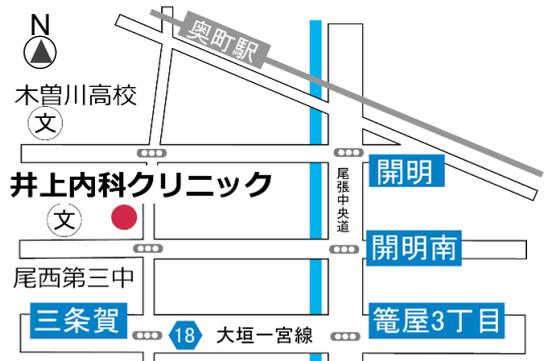
一宮市開明字東沼85
(井上内科クリニック内)

TEL: 0586-64-7410

FAX: 0586-64-1761

e-mail: info@heartgyutto.jp

お申込み/
問合せ先



裏面もご覧ください▶

サロン開催スケジュール (2019/03)

日付	講師	内容
2019年 3月 (予定)	Simple Brew Life 醸せ師(かもせし) はやかわあきよ 氏 	<p>発酵と腐敗 ～ 発酵って何？ 酵素ってどういうもの？ 本来の発酵食とは何かを知る ～</p> <p>岐阜市出身。息子の離乳食をきっかけに、食と健康について学び始める。美容食学、調味料アドバイザー講座などで学びを深めました。また、調味料と発酵食に特化した教室を主宰し、講師として多くの方に発酵食の素晴らしさや大切さをお伝えしています。</p> <p>醸造料理人・伏木暢頭氏に師事し、発酵文化传承人「醸せ師」の資格を本年取得。また、「醸せ人」を養成する講座を開催する、「醸せ師範」となりました。各種、発酵食講座や「醸せ人」資格取得講座、お母さんのための補完食教室、産後のお母さんをケアするカンタン発酵食講座などを開催しています。</p> <p>家庭では、シンプルで簡単な、美味しくて栄養満点の家庭料理をまいにち丁寧に作り、「シンプルで丁寧な暮らし」を心がけて、1人息子の育児と家事に日々奮闘中です。</p>
2019年 5月 (予定)	coming soon	



駐車場のご案内

- ① 駐車場(正面) : 10台
- ② 砂利駐車場(裏) : 30台

近隣住民への配慮のため、出来るだけお車での来場をお控え頂きますか、お乗り合わせの上、ご来場頂きますよう、お願い申し上げます。

