

健康づくり調理師研修会



おいしく減塩 スパイス活用術 ～スパイスの基本を学ぶ～

【日時】 1日目 1/16(火) 2日目 1/22(月)又は1/24(水)
いずれも午後2時から午後4時まで (詳細は裏面)

【2日目講師】

IKU (スパイス調合家) | ブレンドスパイス研究所

「あなたの暮らしにスパイスを！ブレンドスパイスで楽しく・美味しく・健やかに」をモットーとして、2011年よりスパイスセミナーや執筆・レシピや調合開発などのスパイス関連ワークに従事。

日本漢方養生学協会認定

：漢方上級スタイリスト/養生薬膳アドバイザー

スパイスコーディネーター協会認定

：スパイスコーディネーターマスター

<https://blend-spice.com>

<https://www.facebook.com/spicemalt/>

【問合せ先】

多摩立川保健所生活環境安全課 保健栄養担当 TEL：042-524-5171

健康づくり調理師研修会は、飲食店や給食施設で勤務される調理師向けの2日間の研修会です。

今年度は、2日目の講師にブレンドスパイス研究所のIKU先生をお呼びし、スパイスの基本や活用術について学ぶほか、オリジナルスパイスの調合を行います。

【日程・内容】

	日時	会場	内容
1日目	1月16日(火) 午後2時から 午後4時まで	多摩立川保健所 2階 講堂	健康づくりと飲食店の役割 講師：多摩立川保健所職員 食品衛生情報
2日目	1月22日(月) 1月24日(水) ※申込時に選択 午後2時から 午後4時まで	多摩立川保健所 2階 講堂	美味しく減塩 スパイス活用術 ～スパイスの基本を学ぶ～ 講師：IKU (ブレンドスパイス研究所) ※講義とスパイス調合の実習を行います。

【参加費】

500円 1日目の研修時にお支払いいただきます。

【会場案内】

〒190-0023

東京都立川市柴崎町2-21-19

《最寄駅》

JR線『立川駅』徒歩約9分

多摩モノレール『立川南駅』徒歩7分

多摩モノレール『柴崎体育館駅』徒歩9分



【申込み方法】



こちらの二次元コード、または多摩立川保健所のホームページからお申込みください。(先着順/申込締切：1月5日(金))

お申込みされた方へ、後日案内のメールを送付いたします。

手話通訳等、特別な配慮が必要な方はお早めにお申し出ください。

【問合せ先】

多摩立川保健所生活環境安全課 保健栄養担当 TEL：042-524-5171