

地産地消から

オーガニック

有機へ進めよう



1

お米や野菜は
誰が運んでどうやって
調理されてるの？

2

学校給食の
地産地消率って
どうなの？

3

なぜどうして
「オーガニック給食」が
良いの？

試食も
あります！

日時・場所・参加費

11月29日(日) 13:30~

熊本市男女共同参画センター はあもにい
食のアトリエ (熊本市中央区黒髪町3丁目3-10)

●スケジュール

- 12:45 受付開始 (来場順に試食できます)
- 13:30 講師のお話、意見交換
- 15:30 終了予定

●参加費

- ・大人お一人 1000円
- ・小学生~高校生 100円 ・未就学児無料

●お飲み物をご持参ください

●会場では、オーガニック給食推進に活かせる資料冊子を展示紹介 (一部販売も有) いたします

話してくれる人

岩田理恵さん

- ・特定非営利活動法人 熊本県有機農業研究会 副理事長兼専務理事
- ・保育、療育、子育て、生産、流通の経験を持ち、様々な視点からオーガニック給食の大切さを提起する。

井村ユリエさん

- ・キッズキッチンインストラクター
- ・子ども料理教室講師
- ・食育体験！たつだ・こどもカフェ代表

お申し込み

●お申し込み方法

下記QRコードからお申し込みください。
または、必要事項【氏名・連絡先 (携帯番号 / メールアドレス) ・参加人数】をご記入の上
メールかFAXにてご連絡ください。

●お申し込み締切 11月20日(金)



お申し込み

主催・お申し込み・お問い合わせ くまもとのタネと食を守る会

熊本市北区植木町今藤1140-1 tel:090-4489-1359(國本) www.kumatane.com
mail:save.seedfoodkuma@gmail.com Fax:096-273-1917