

# ～知って、学んで、動画で復習！～ 食の府民大学ミニセミナー

ようこそ  
京都府食の府民大学へ

京都府が作成している映像教材「食の府民大学」を活用し、身近な食品表示や、食品ロス削減につながる冷蔵庫の整理収納術について紹介します。

食の府民大学とは  
食材の選択や調理方法の知識を誰もが簡単に入手できることを目的に、京都府食の安心・安全推進課が提供する、動画形式で学ぶ事のできるWEBコンテンツ

## 日時・会場

11月6日(火)	14:00～16:30	南丹市国際交流会館 第1・第2研修室 (南丹市園部町小桜町62-1)
11月9日(金)	14:00～16:30	市民交流プラザふくちやま 会議室3-2 (福知山市駅前町400番地)
11月15日(木)	14:00～16:30	宮津市福祉・教育総合プラザ 第4コミュニティルーム (宮津市字浜町3012番地 宮津阪急ビル(ミップル))
11月27日(火)	14:00～16:30	京田辺市商工会館 301会議室・302研修室 (京田辺市田辺中央4丁目3-3)
11月30日(金)	14:00～16:30	キャンパスプラザ京都 第2・第3演習室 (京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町939)

(各会場定員40名)

## プログラム

- 講座① 「正しく知ろう！食品表示」 14:00～14:40  
原料原産地表示、賞味期限・消費期限の意味など確認しておきたいポイントを解説  
講師：京都府農林水産部 食の安心・安全推進課職員
- 講座② 「もったいない！食品ロス」 14:40～14:50  
最近話題の食品ロスの現状や削減の取組について説明  
講師：京都府農林水産部 食の安心・安全推進課職員
- 講座③ 「冷蔵庫スッキリで食品ロス0へ！」 15:00～16:30  
冷蔵庫に入れっぱなしにして傷んで捨ててしまうといった食品ロスをなくすための  
すぐに実践できる冷蔵庫の整理収納術を解説  
講師：整理収納アドバイザー 山本 紗弥香氏

●主催：京都府  
●お問い合わせ先：京都府農林水産部食の安心・安全推進課  
TEL:075-414-5655 FAX:075-414-4982 Eメール：shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp

【参加無料】

# 参加お申し込み用紙

氏名、参加希望会場、連絡先等を明記の上、ファックス、郵送またはメールにてお申し込みください。

申込先：京都府農林水産部食の安心・安全推進課  
 FAX:075-414-4982 Eメール：shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp  
 郵送：〒602-8570 京都府食の安心・安全推進課（住所不要）

申込締切  
 各開催日の  
**3** 日前

★定員になり次第、締め切らせていただきます。★参加決定の方には参加証をお送りいたします。

ふりがな/	ふりがな/
お名前/	お名前/
ご住所/ 〒	ご住所/ 〒
電話番号/	電話番号/

開催日・会場		参加希望会場
11月6日(火)	南丹市国際交流会館 第1・第2研修室 (南丹市園部町小桜町 62-1)	
11月9日(金)	市民交流プラザふくちやま 会議室3-2 (福知山市駅前町 400 番地)	
11月15日(木)	宮津市福祉・教育総合プラザ 第4コミュニティルーム (宮津市字浜町 3012 番地 宮津阪急ビル(ミッブル))	
11月27日(火)	京田辺市商工会館 301 会議室・302 研修室 (京田辺市田辺中央4丁目3-3)	
11月30日(金)	キャンパスプラザ京都 第2・第3演習室 (京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町 939)	



参加したい  
 会場に○をつけて  
 お知らせください!!