

期間 2019年 11月19日(火)～12月17日(火) [全5回]

実施場所 北九州市立八幡西生涯学習総合センター
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ内 (40ページ アクセス参照)

申込・問合せ先 北九州市立八幡西生涯学習総合センター
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ内
TEL: 641-9360 FAX: 641-9332

時間 10:00～12:00

応募締切

11月5日(火)

スマートフォンからも
お申込みできます▶



定員 40名

受講料 2,500円

受講生への
メッセージ

コーディネーター：北九州市立大学 教授 森田 洋

「食」は生命維持の原点であり、私たちの健康を保つだけでなく、健全な心と身体を培い豊かな人間性を育むために大きな役割を担っています。一方で、食品を購入したときに安全で品質が高い状態でも、その後の保存・調理方法によっては安全性を脅かすものへと変化していきます。

本講座では「食と健康」に焦点をあてて、食中毒の対策や健康づくりのための発酵食品の利活用、更には健康食品の見極め方などについて、やさしく解説を進めていきます。

(2018年度前期 北九州市民力レッジ「まちがいだらけの食品選び!? ～知って得する食品表示～」と内容が重複します。)

回数	月日	テーマ・内容	担当講師
1	11/19 (火)	食中毒の現状と課題 衛生環境が飛躍的に向上したわが国においても、いまだ食中毒は私たちの生活に深刻な被害をもたらしています。ここでは食中毒の現状と課題についてやさしく解説をしていきます。	北九州市立大学 国際環境工学部 教授 森田 洋
2	11/26 (火)	様々な食中毒 食中毒には細菌性、ウイルス性、動物性、植物性、アレルギー性など様々な原因物質があります。ここでは様々な食中毒を紹介し、その対処法についてやさしく解説をしていきます。	
3	12/3 (火)	発酵食品を活用しよう! 微生物の機能を利用して嗜好性や保存性を高めているのが発酵食品です。ここでは私たちの健康を支える乳酸菌類にスポットをあてて、発酵食品の有用性について話を進めていきます。	
4	12/10 (火)	発酵食品の表示 みそ、しょうゆ、ヨーグルト、酒類など、発酵食品には様々なものがあります。ここでは発酵食品の表示に焦点をあてて、やさしく解説を進めていきます。	
5	12/17 (火)	健康食品は本当に健康に良いのか? 私たちの身の回りには様々な健康食品があふれかえっていますが、これらが本当に健康に良いのかは「食品表示」を見ることによって理解が深まります。ここでは様々な健康食品について解説をしていきます。	

スポット受講
詳細は2ページ

料金
1,000円/回
初回1回のみ

お子様の
同室見守り
対象講座 無料

詳細はお問い合わせください。