



塩の働きを科学する — だしを活かしておいしく減塩！ —

知って！削って！飲み比べ！
だしのチカラでメニューの幅を広げてみませんか？

《対象》 飲食店や給食施設で勤務する調理師等

《日時》 第1回：12月3日（水曜日）14時～16時

第2回：12月5日（金曜日）14時～16時

※第1回と第2回は同じ内容です。

ご都合の良い回にご参加ください。

《会場》 東京都多摩消費生活センター実習室

住所：立川市柴崎町2-15-19

東京都北多摩北部建設事務所 3階

（詳細は裏面の会場案内をご覧ください。）

《講師》 東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科
准教授 大富 あき子 先生

《内容》 講義、調理実習（かつお節削り体験）、
だしの試飲（飲み比べ）



《参加費》 500円（当日おつりのないようにお持ちください。）



申込方法は裏面をご覧ください。

塩の働きを科学する — だしを活かしておいしく減塩！ —

◀◀**申込方法**▶▶ こちらの2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。



※各回上限18名（先着順）

申込締切は、令和7年11月21日（金）です。

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11月7日（金）までに問合せ先にご連絡ください。

◀◀**会場案内**▶▶ 東京都多摩消費生活センター実習室

住所：立川市柴崎町2-15-19

東京都北多摩北部建設事務所 3階

- ・JR立川駅南口から徒歩約10分
- ・多摩都市モノレール立川南駅から徒歩約8分

こちらではありません



会場はこちらです

◆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