



おいしさの満足度と栄養価もアップ 野菜ソムリエプロに学ぶ 野菜活用術

～価格安定野菜・旬野菜をムダなく使おう～

野菜は高くメニューに取り入れにくいと感じている方におすすめです。年間を通して価格が安定していて栄養価の高い野菜や旬野菜の上手な選び方・使い方について、また、野菜メニューの食感・色・香りを活かしておいしさの満足度を高める工夫や、皮・芯・葉まで無駄なく使い切る活用術もご紹介します。講義で学んだ内容を、実際にそれらの野菜を使用したメニューの試食を通して体感していただきます。

1 対象

多摩府中保健所管内の飲食店や給食施設等に勤務している調理師・調理従事者・栄養士等

2 日時・内容・会場

※第1回と第2回は同じ内容になります。

開催日時		内容	会場
第1回	令和8年 7月2日 (木曜日) 午後2時から 午後4時まで	【テーマ】 おいしさの満足度と 栄養価もアップ 野菜ソムリエプロに学ぶ 野菜活用術 ～価格安定野菜・旬野菜を ムダなく使おう～ 【講師】 野菜ソムリエプロ 田代 由紀子先生	多摩府中保健所 講堂 (府中市宮西町 1-26-1 東京都 府中市合同庁舎 5階)
第2回	令和8年 7月6日 (月曜日) 【受付開始時間】 午後1時45分		

※各回定員50名(先着)

3 受講料

1人500円(受付にて現金でお支払いください。)

4 持ち物

筆記用具

5 申込み方法

下記URL又は右記の二次元コードからお申込みください。
多摩府中保健所HPからもお申込みいただけます。

<https://logoform.jp/f/aTmlC>

多摩府中保健所 健康づくり調理師研修会 🔍

【申込み締切：令和8年6月22日(月曜日)】

※手話通訳など、合理的な配慮が必要な方は、
令和8年6月18日(木曜日)までに、下記問合せ先までご連絡ください。



問合せ先

東京都多摩府中保健所 生活環境安全課 保健栄養担当

☎ 042-362-2334