



本事業は「むすびえ・こども食堂基金」の助成を受けています

こども食堂

運営のための 献立&調理講座

「こども食堂」を運営していくためには、まずは食材の確保が大切です。スーパー等から食材を提供いただく活動も広がっています。

でも、どんな食材がどれだけ集まるのかは予測がつきにくく、「こども食堂」の献立づくりは大変です。

そこで、今回の講座では、どんな食材が来ても対応できるように、献立づくりや調理を学んでいきます。

「こども食堂」をすでにやっておられる方、「こども食堂」を始めたい方や関心のある方のご参加をお待ちしています。

その場で
献立を
考えよう

実際に
調理して
みよう

日時 2022年
6月5日(日)
13:30~16:00

定員 20名(申込み先着順)

申込み〆切 5月30日(月)

対象 ●こども食堂運営者
●こども食堂運営に関心がある方

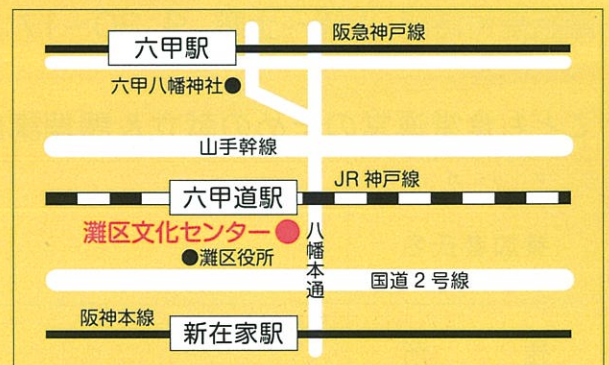
参加費 300円(材料費等)

講師 山下 陽子氏
神戸大学大学院 農業研究科 准教授

持ち物 手をふくタオル、エプロン、三角巾
(バンダナ等でもOK)、筆記用具

場所 灘区文化センター
料理教室

神戸市灘区深田町4-1-39
メイン六甲4F
(JR六甲道駅 南側直結)



※アレルギー対応はしていません。
※感染症の状況により変更の可能性があります。
※マスク着用、検温、手指消毒にご協力ください。
※感染拡大の状況により内容を変更することがあります。

同じ内容の講座は6月25日(土)13:30~16:00に垂水区文化センターでも開催されます。
詳細はお問い合わせください。

※講座
の内容や
お申込みは
裏面をご覧
ください。

こども食堂運営のための

献立&調理講座

ミニ講義

栄養学・食育・食品衛生管理について

献立づくり

提供された食材で
その場で考える



調理実習と試食

考えた献立で
実際に作る



講師プロフィール



山下 陽子氏

神戸大学大学院
農学研究科
准教授 博士(学術)
管理栄養士

管理栄養士の資格を持ち、食による健康維持増進に関わる教育研究に従事している。専門は、ポリフェノールなどの健康効果を解明する食品の機能性研究。また、食文化の継承を目的とした食育活動なども実践している。

主催：認定NPO法人コミュニティ・サポートセンター神戸/食べる健康プラットフォーム事業

後援：神戸市社会福祉協議会

食材協力：生活協同組合コープこうべ、北山食品(株)、藤原青果店

お申込み・お問い合わせ

Googleフォーム(QRコード)、Eメール、電話、FAXのいずれかでお申込みください。
参加者の氏名、Eメールアドレス、当日連絡のつく電話番号をお知らせください。

認定NPO法人コミュニティ・サポートセンター神戸/地域共生拠点・あすパーク

Eメール：aspark@cskobe.com

電話：078-200-5293 FAX：078-200-5294

電話受付時間：火曜～土曜 9:30～17:00 (休み：日曜・月曜・祝日)



申込QRコード

「こども食堂運営のための献立&調理講座」申込用紙

フリガナ	
参加者氏名	
住所	〒
電話番号	
メール	

※電話、メールのいずれかは必ずご記入ください。

※記入された個人情報は、本事業の運営およびCS神戸からのイベント情報等の提供のみに使用します。