

令和8年度 第3回

野菜をムダにしない! 冷凍保存&使い切り講座



9月10日(木)
9:30~11:30

講師 神尾 かおり さん

会場 文化センター多目的ホール

募集人数 40人程度(先着順)

持ち物 筆記用具、タオルハンカチ(1枚)、
冷凍保存用のチャック付きビニール
袋(1枚)

講師経歴

野菜ソムリエ上級プロ・冷凍生活アドバイザー
冷凍食品 PR 連盟公認インフルエンサー



家庭ですぐに実践できる

“冷凍保存のコツ”を学ぶ!

毎日の食事づくりをラクにしながら、野菜をムダなく使い切る冷凍保存のコツを学びます。すぐに実践できる下処理や保存方法、便利な活用レシピも紹介し、食品ロス削減にも繋がります。

申込みは QR コードから



※電話・窓口でも受付

問い合わせ先 函南町教育委員会教育部生涯学習課(055-979-1733)