



食品添加物の力で、様々な味や香りが簡単に再現出来てしまいます！ その味覚に慣れると…。食品製造の真実を知り、貴方の身体に本物の味覚を取り戻しましょう！

食品添加物実験講座

～安心・安全なお弁当づくりに向けて～

時代の進化と共に世に出回ってきた食品添加物。その数は年々増え続け、今では全く添加物を摂取せずに毎日を過ごすことが非常に困難なほど、あらゆるところに出回っています。添加物の開発によって恩恵を受けた影には、私たち消費者が普段は目にすることや耳に入れることのない、闇の実態も潜んでいます。今回は、そんな添加物のうち「着色料」に焦点を当てて、添加物との上手な付き合い方および安全なお弁当づくりに向けて考えていきたいと思えます。

2014年3月1日（土曜日）



ガレリア亀岡・研修室

10:30～12:30 (9号線沿・加塚交差点北)

自然派カフェそら豆

15:00～17:00 (JR 六地蔵駅前交差点北側)

開催協力費 **大人 ¥1,000-** (小学生以下は無料)

ご家族でご参加の場合は「家族割引」有 (詳細はお問い合わせ下さい)

☆講座内容 (約90分)

- 食品添加物に関する基礎知識の講義 (配布資料有)
- 無果汁飲料水の再現実験
- 安心・安全なお弁当づくりに関する講義
- 質疑応答



参加定員 各15～20名程度

席に限りがありますので、必ずご予約の上でご参加下さい

お申込み&問い合わせ

こじま施術院 / 小島宏和

聴講予約は出来る限りメールにてお願いします

(お名前・人数・電話番号をお知らせ下さい)

Mail : hiroba25@hotmail.com

Tel : 090-8190-9530



竹原ゆかりプロフィール

2006年、東京学芸大学大学院
理科教育専攻を卒業。

現在、都内の学校で理科の教員として働くかわら、自然食料理教室を定期的に開催し、食の安全性や食品添加物への対策に実践的に取り組んでいる。

HP: 『アップルの食育活動』

<http://www.yukaritakehara.com/>