



竹原ゆかりの

化学的に作った粉の調合で、どんな味でも再現出来るんです！ その味覚に慣れると…。食の真実を知り、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

———手作りの食事の大切さを見直そう———

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、飲食店や食料店な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。食品添加物の実態を知り、正しく学ぶことで、手作りの食事を作ることの大切さをもう一度見つめ直してみましょう。



2012年11月18日（日）

I・夢窓幼稚園

10時～（嵐電常盤駅より南東へ徒歩3分）

II・HoneyAnt 料理教室

14時～（丸太町七本松より北へ徒歩5分）

参加費 共にお一人様¥500（10歳以下は無料）



☆講座内容（約2時間）

- 食品添加物に関する基礎知識の講義
- 『豚骨ラーメンのスープづくり』再現の実験
- 質疑応答

参加定員 I・夢窓幼稚園（約100名）、II・Honey Ant（約20名）

※IIの会場は一般民家より、出来るだけIの会場での聴講をお勧めします

お申込み&問い合わせ

こじまカイロプラクティック / 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&参加人数&電話番号をお知らせ下さい）

※但し、夢窓幼稚園&お料理教室の各々の関係者の方は

各会場の担当者の方へ直接ご予約下さい。

Mail : hiroba25@hotmail.com

Tel : 075-756-8200（9:00～20:00）



講演者：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、都内の高等学校で化学教員として働くかたわら、2010年に『あなたと健康社料理教室 専科コース』を修了後、自然食料理教室を開催する他食品添加物の実験や講義を行っている。

HP「アップルの食育活動」

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