

調理 技術講座

施設で取り組む

ローリングストックで

簡単アレンジレシピ



自然災害が頻繁に発生する災害大国日本。近年では、BCP（事業継続計画）の策定が高齢・障がいの分野で義務付けられるなど、危機的事態への備えが各施設に求められ、保存食を準備している施設も多くなっています。

しかし、せっかく準備していた保存食の賞味期限が近づいて消費するタイミングになるとどう使ったらいいか迷う方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

今回はレトルト食品、冷凍食品、調理缶詰などの調理食品の開発や製造を行われている神戸の企業エム・シーシー食品(株)さんにお越しいただき、調理食品の簡単アレンジレシピを教えてくださいます！

日時

3月6日 木 15:00-17:30

講師

エム・シーシー食品株式会社

対象

認定こども園・保育園・児童養護施設等の栄養士や調理員

受講料

3,000円（事前振込払い）

※受講決定通知と共に、振込用紙を受講者様宛にお送りします。



申込方法

2月11日までに市民福祉大学ホームページよりお申込みください。

<https://www.shiminfukushidaigaku.jp/>

※締切後も申し込みを受け付けている場合がありますので、お問い合わせください。

※お知らせいただいた個人情報は、この講座に関する事務以外に一切使用いたしません。



定員 24名
※応募者多数の場合神戸市内施設を優先して抽選

持ち物 マスク・三角巾・エプロン



会場 こうべ市民福祉交流センター 3F調理実習室
(神戸市中央区磯上通3丁目1-32)

【交通のご案内】

- ◇各線「三宮」駅下車徒歩15分
- ◇ポートライナー「貿易センター駅」
下車徒歩5分
- ◇市バス⑦系統「市民福祉交流センター前」
下車すぐ



エム・シーシー食品株式会社



1923年に神戸で創業し、2024年で101周年を迎えました。当社は美味しさや調理技術にこだわり、安全・安心で本格的な調理食品（レトルト食品、冷凍食品、調理缶詰）の開発・製造・販売に力を注ぐ調理食品専門メーカーです。

また、「味の感動を伝える。」をスローガンに掲げ、業務用商品や学校給食用の商品、家庭用商品など様々な商品を通して多くの人々の食生活を支えています。家庭用看板商品には「100時間かけたビーフカレー」や「クラムチャウダー」、業務用商品では「デミグラスソース」などの調理ソースや「カレー」「パスタソース」などのソース、畜肉関係のハンバーグやミートボールなど、幅広く商品展開しております。



お問い合わせ

社会福祉法人神戸市社会福祉協議会 市民福祉大学

〒651-0086神戸市中央区磯上通3丁目1-32こうべ市民福祉交流センター

☎ 078-271-5300 FAX: 078-271-5365

✉ daigaku@with-kobe.or.jp