

お米をめぐる最新事情と給食の未来

～選米・炊飯 お米のすべてをプロが解説～

昨今のお米の価格変動が続く今、子どもたちが口にするお米をもう一度学び直しませんか？

毎日食べるものだからこそ、安全で美味しいお米を選びたい。

神戸市内の保育園・認定こども園に広くお米を提供している「(株) いづよね」の川崎さんが、プロの知見をもとに、確かな選び方と炊飯技術を実践的にお伝えします。



令和8年 **3月12日** (木)
 14:00～17:00



講師

川崎 恭雄 氏

株式会社いづよね 代表取締役社長

創業137年神戸の米屋いづよね店主/
 日米連5つ星お米マイスター/食育デザイナー
 日経トレンディ 米のヒット甲子園5年連続審査委員長
 [2015～2019年]
 満天☆青空レストラン/となりの人間国宝さん
 等多数メディア出演

ポイント

- ☒ 国内のお米事情を知る
- ☒ あなた（施設）にあったお米選び
- ☒ おいしいご飯にする炊飯技術
- ☒ お米の違いを実際に感じてみよう（試食）

対象 認定こども園・保育園・児童福祉施設の栄養士・調理員等

申込 市民福祉大学ホームページ (<https://www.shiminfukushidaigaku.jp/>)
 ※お知らせいただいた個人情報は研修にかかる事務以外には使用いたしません。

受講料 3,000円（事前振込払い）

定員 20名 ※申込多数の場合は、神戸市在勤・在住の方
 勤続年数が短い方を優先させていただきます。

会場 こうべ市民福祉交流センター

- 各線「三宮」駅下車、徒歩15分
- 市営地下鉄海岸線「三宮・花時計前」下車、徒歩7分
- 市バス7系統「市民福祉交流センター前」下車すぐ

地図



お申込み



申込済
2/12



主催
 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

TEL：(078)271-5300 FAX：(078)271-5365