

女性のグローバルな 活躍のためのワークショップ



主催: グローバル人材育成推進センター
wgws@cc.ocha.ac.jp (担当: 細谷)

日時:

10月30日(金)

17:00~18:30

場所: ^{変更しました}

大学本館306室

事前予約不要・入場無料

性別職業問わず来場歓迎!!

2015年度第三回ワークショップ

“食” についての大切な話 ~世界へ向けて旅立つ方へ

世界から注目されている日本の“食”。私たち日本人が正しく理解して実践できているでしょうか? 箸の扱いのマナーの根底には日本人が古来から大切にしてきた心があります。日本には、「生物」という調理法があります。おせち料理は本当は、一年に5回食べます。

日常の食事を意識して、少し見直すことで、日本文化がわかり、さらには世界に向けて発信することができると思います。世界一の健康長寿食を実践して、健康で活躍できる女性を目指してください。



講師: 赤堀 博美 (赤堀料理学園6代目校長、管理栄養士)

1965年東京都文京区生まれ。お茶の水女子大学附属高校卒業、日本女子大学大学院修了。日本女子大学非常勤講師。十文字学園女子大学非常勤講師。日本フードコーディネーター協会理事。エバラ食品工業(株)社外取締役。フードコーディネーター、食品メーカーのメニュー開発などを担当。管理栄養士としても、食育、高齢者介護食指導やテレビ出演、出版物での栄養指導を行っている。