

～管理栄養士がオススメ！～

# 食品ロスを減らす、プロの技あれこれ

食品ロスの現状と問題点を解説し、食品廃棄を減らすために日常生活で実践できるアイデアを紹介します。

食材の栄養素を損なわない保存方法や、おいしく活用するための方法など、管理栄養士ならではの視点を生かしたノウハウが、楽しみながら学べます。

食品ロスを減らすために、一人ひとりができることから始めてみませんか。

令和6年

配信期間 **3月1日(金)正午～3月21日(木)正午まで**講義時間 **約60分**講師 **管理栄養士****渡辺 純子 先生**

・多摩立川地域活動栄養士会 代表  
・西東京調理師専門学校 教頭(調理理論・食品衛生学・食育)

視聴方法 **YouTube** (無料 ただし、通信費は自己負担)

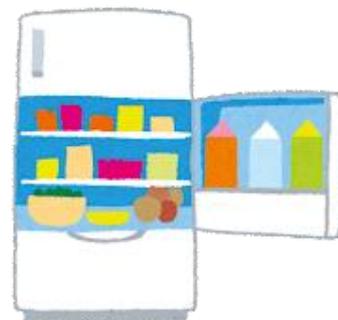
※ 要事前申込み (配信前に視聴用URLをメールで送付)

申込方法 **電子申請**

申し込みは下記アドレスまたはQRコードから

<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/manabitai/koza>

※電子申請が難しい場合はご相談ください。

申込期限 **令和6年2月20日(火) 受信有効**対象 **都内在住・在勤・在学の方**

届いたメールの  
講座URLをクリック!  
カンタン受講!



※ 個人情報は、講座目的以外には使用いたしません。

【お問合せ先】

東京都多摩消費生活センター TEL: 042-522-5119