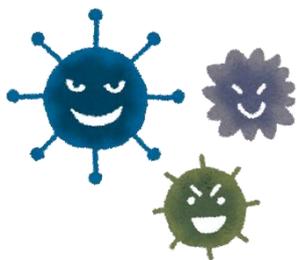


# 家庭でできる食中毒対策 ～食材別ポイントを知って防ごう～

# 6/8(日) 10:00-11:30

(全1回)



気温と湿度が上がり、細菌による食中毒が増える季節です。ホントに危険な食中毒、新鮮でも起きる食中毒など、食中毒にもさまざまなタイプがあります。

この講座では、食中毒の原因やその仕組み、食材別の防ぐポイントなどをお話しします。

講師／**長濱 統彦**(ノートルダム清心女子大学 食品栄養学科 教授)

対象／一般(中学生以上)

定員／40人 受講料／無料

会場／ライフパーク倉敷 1階 視聴覚ホール

連携先／倉敷市保健所 生活衛生課

締切／5月25日(日)※**必着**



## 申し込み方法

下記のいずれかの方法で、ライフパーク倉敷市民学習センターまでお申し込みください。各申し込み方法の詳細は、HP・チラシの裏面にてご案内しています。

- 往復ハガキ(締切日必着)
- 所定の申し込み用紙に記入して窓口へ  
(返信用の切手または切手代が必要)
- 倉敷市電子申請サービスを利用(インターネット)



市民学習センターHP