

日 程		時 間	講 習 内 容	会 場
1 日 目	11月6日 (火)	9:30 ~ 10:00	開講式、オリエンテーション	視聴覚室
		10:00 ~ 12:30	健康と食生活	
		13:30 ~ 16:00	食品衛生・食中毒予防(1)とその実習	
2 日 目	11月7日 (水)	9:30 ~ 12:30	調理実習 ①(軟菜食の調理実習)	調理実習室 視聴覚室
		13:30 ~ 15:30	調理器具の扱い方・洗浄の基本知識	
3 日 目	11月8日 (木)	9:30 ~ 12:30	調理実習 ②(普通食の調理実習)	調理実習室 視聴覚室
		13:30 ~ 15:30	配膳及び食物アレルギーの基本知識	
4 日 目	11月9日 (金)	9:30 ~ 12:30	調理実習 ③(減塩食の調理実習)	調理実習室 視聴覚室
		13:30 ~ 15:30	食品衛生・食中毒予防(2)	
		15:30 ~ 16:00	閉講式	視聴覚室

* このカリキュラムは都合により変更する場合があります。

◎受講の流れ



案内図：館林市郷谷公民館（館林市当郷町218）



※お気をつけてお出かけください。