

受講無料

# 調理補助講習



調理技術の基本、栄養と食品、減塩などについて、2回の調理実習と講義で学びます

会場

きらら交流館

(山陽小野田市焼野海岸)



日時

10月24日(木) 10:00~15:30

10月25日(金) 10:00~14:00

対象

シルバー人材センターで就業を希望される  
山陽小野田市在住の60歳以上の方

定員

10人

※受講決定は  
締切後郵送にて  
通知します

申込  
〆切

10月15日  
(火)

「受講申込書」に必要事項をご記入の上、切り取って下記の申込先へご郵送ください。  
または、山陽小野田市シルバー人材センターへお申し込みください。

お申込  
問合せ

(公社)山口県シルバー人材センター連合会

☎ 083-921-6070 Fax 083-921-6077

〒753-0079 山口市糸米2-13-35(県土連ビル1F)

日 程		講 習 内 容	講習時間	会 場
10/24 (木)	10:00～13:00	開講・オリエンテーション  調理実習 高齢者に優しい献立 生活習慣病予防、減塩の工夫	3	調理実習室
	13:30～15:30	座 学 調理技術の基本 栄養と食品 食品衛生と食中毒の知識	2	研修室2
10/25 (金)	10:00～13:00	調理実習  バランスの取れた献立	3	調理実習室
	13:30～	シルバー説明会・閉講	—	研修室2

\* 都合によりカリキュラムが変更になる場合があります



\*持ち物\*  
エプロン、三角巾、  
筆記用具、飲み物



シルバー人材センター  
マスコットキャラクター  
「チエブクロー」

