

〈しまだい留学WEEKイベント〉

“食”のユニバーサルデザイン

食物アレルギーや宗教上の理由による、
食べられない、食べてはいけないの壁を越えて、
誰もが楽しめるランチメニューを留学生と
いっしょに考えます。*日本語で話し合います。

島根を代表する“食のプロ”2名による
食物アレルギーや栄養に関する基礎知識、
レシピを考えるコツに関するお話もあります。

6月6日[木]
14:55~18:30

(途中参加・途中退出可)

[参加無料]

“食”のユニバーサルデザイン

留学生と考えるアレルギー・宗教の壁をこえたランチメニュー

【ゲストトーク&レクチャー】(14:55~16:35)

『“食”でつなげる・つながる：地域の食、世界の食』

『食物アレルギー・栄養に関する基礎知識・レシピ開発のコツ』

【ワークショップ】(16:50~18:30) ※調理は行いません

『誰もが楽しめるランチメニューをデザインする』

対象：島根大学の学生・教職員、一般の方

会場：島根大学松江キャンパス 生物資源科学部3号館 205教室

ゲストスピーカー



Cooking Park 代表
キテレッズ管理栄養士
園山 咲子 先生



料理研究家/栄養士
薬膳コーディネーター
高野 愛美 先生

参加申込

<https://bit.ly/44nxFcM>

先着50名



【主催】島根大学 グローバル化推進本部

【問合せ】島根大学 外国語教育センター

担当：佐藤 t.sato@soc.shimane-u.ac.jp