

消費生活講座

～免疫力を高めたい!?～

参加無料
オンライン開催
要予約

発酵食品とのかしこい付き合い方

『発酵』って書いてあると、なんとなく体に良さそうだけど、実際のところどうなの?」
「発酵とは?」「発酵食品を摂るメリットは?」「簡単に摂る工夫は?」など、発酵食品の基礎を学び、かしこく付き合って、免疫力アップを目指しましょう!



オンライン開催 (ZOOM)

2022年 **2月19日(土)** 10:30~12:00

※申込者限定見逃し配信: 2月19日(土)・20日(日)



神戸大学大学院農学研究科 准教授

山下 陽子 氏

Yamashita Yoko

管理栄養士の資格を持ち、食による健康維持増進に関わる教育研究に従事している。
専門は、ポリフェノールなどの健康効果を解明する食品の機能性研究。また、食文化の継承を目的とした食育活動なども実践している。

対 象

兵庫県在住・在学の方 定員: 200 名

申込み・参加までの流れ

①申込みサイトからお申し込みください(下の URL または 右の QR コードでアクセス)

https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_6QvKIU5iQ1O7kSzAsp5D_Q

※講師にご質問がありましたら、申し込みの際、ご記入ください



②申込後 Zoom ウェビナー招待メールが届きますので、当日、参加リンク部分をクリックしてご参加ください

- ・申込後数時間たっても招待メールが届かない場合は、下記にお電話でお問い合わせをお願いします
- ・定員になり次第、閉め切らせていただきます
- ・いただきました個人情報は、当講座の運営管理にのみ利用いたします

主 催: 兵庫県立消費生活総合センター

共 催: 消費生活センター・ひょうご・こうべ・はんしんネット (CC10)

問い合わせ先: 〒650-0046 神戸市中央区港島中町 4-2

兵庫県立消費生活総合センター 消費生活情報プラザ TEL: 078-302-4001 (平日 10 時 - 17 時)