

お申し込み

お申し込みは 〈WEB限定〉

FAXやお電話では
受け付けできません

①二次元コードまたはURLよりホームページへアクセスいただき、お申し込みはこちらからというタイトルをクリック。申し込みフォームへお進みください。

読み取りはコチラ▶

専用
フォーム



または

URL https://www.hokkaido-fst.or.jp/activity/food_culture で検索

②氏名、メールアドレス、質問にお答えいただきご登録ください。ご登録後すぐに、視聴用URLがメールで届きます。〈申し込みは完了〉

※メールアドレスはお間違いなくご入力願います

※メールの受信設定をしている場合@zoom.usからのメールを受信可能に設定してください

当日の 参加方法

2/22(土)の当日、お時間になりましたら、インターネットに接続できるパソコン・スマートフォンから、メールで届いた視聴用URLをクリックしてください。

※入室は15分前から可能です

※参加者は、自動的にマイク・ビデオは「オフ」になります

その他

ZOOMが繋がらない場合

①事前に最新バージョンへアップデートしてください。

ZOOMは定期的にセキュリティアップデートを行っており、旧バージョンだと参加できない場合があります。

パソコンの場合

自分のアイコンをクリックして「アップデート(更新)を確認」をクリック

スマートフォンの場合

アプリをアップデートしてください

②メールで届いた視聴用URLをクリックしても反応しない場合は、URLをコピーしてブラウザのアドレスバーに貼り付けてアクセスしてください。

講師プロフィール

いし い なお み

石井 尚美氏

管理栄養士/クッキングスクール指導講師
2022、2024ミス・ジャパンビューティーキャンプ講師

女子栄養大学 栄養科学専攻卒業。
漢方薬局にて薬膳料理の指導、スポーツクラブでの食事指導、トレーニングインストラクターを経て、現在は株式会社玄米酵素が運営する自然食料理教室「エコロクッキングスクール」指導講師を務める。これらの経験を活かし、幅広い視点から料理教室、講演活動を行っている。2018年ミス・ユニバース・ジャパン北海道の公式コーチ、2022年2024年ミス・ジャパンビューティーキャンプ講師、また、東京都墨田区の学校支援ネットワーク事業にも携わり、東京都墨田区・港区内の公立学校を中心に授業の講師も務める。
玄米自然食レストラン「元氣亭」監修。

自然食料理教室「エコロクッキングスクール」
<https://www.ecolocookingschool.com/>
玄米自然食レストラン「元氣亭」
<https://www.genmaikoso.co.jp/health/genkitei/>

たけした かず お

竹下 和男氏

子どもが作る“弁当の日”提唱者

香川大学教育学部卒業。
香川県内の小中学校の教諭、校長を歴任。平成22年度からフリーで執筆・講演活動。
これまでの講演は、47都道府県にて通算で2600回突破。“弁当の日”実践校は2023年度末47都道府県約2400校。滝宮小は24年目の“弁当の日”を継続中。
ミラノ万博2015日本館で“弁当の日”展示。新聞、テレビ、ラジオなど各メディアで活躍中。
2020年4月にはドキュメンタリー映画「弁当の日」が完成。
著書に『“弁当の日”がやってきた』(自然食通信社・共著)、『泣きみそ校長と弁当の日』(西日本新聞社・共著)、『一年生からお弁当を作ろう』(共同通信社・監修)、『弁当づくりで身につく力』(講談社)、絵本『“弁当の日”がやってきた』(河出書房新社・原作)、『100年未来の家族へ』(自然食通信社)など多数。
株式会社オフィス弁当の日 代表取締役。

「弁当の日」HP <https://bentounohi.co.jp/>

主催 一般財団法人 食と健康財団／毎日新聞社北海道支社

後援 北海道／札幌市／北海道教育委員会／札幌市教育委員会／公益社団法人北海道看護協会
公益社団法人北海道栄養士会／公益財団法人 北海道スポーツ協会／公益財団法人札幌がんセミナー
一般社団法人札幌青年会議所／一般社団法人MJ(ミスジャパン)／札幌商工会議所
株式会社レバンガ北海道／株式会社玄米酵素