

でいたんそしょくざい

低炭素食材で、 未来を選ぼう！

【日時】 2016年1月21日（木）
14時～16時30分
【場所】 京都テルサ
東館2階 第2・第3セミナー室
京都市南区東九条下殿田町70
(裏面：会場案内図)

低炭素食材選択公開シンポジウム

■ 基調講演

杉本節子さん（料理研究家・エッセイスト）

※公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会常務理事兼事務局長
「季節とともにいただく京のおばんざい」（仮題）



■ 低炭素食材選択キャンペーン実施報告・意見交換会

● 事例報告者

土田真奈見さん（エスペック株式会社環境管理室 マネージャー）

・社員食堂で鹿肉利用の事例

佐藤陽介さん（株式会社典座 代表取締役）

・社員食堂（堀場製作所）で舞鶴魚利用の事例

・宇治市役所食堂で地産旬食の事例

● コーディネーター

伊東真吾さん（市民エネルギー京都 専務理事）

※事例報告の後、フロアも含め意見交換の場を設けます。

【主催】 京都府地球温暖化防止活動推進センター（特定非営利活動法人京都地球温暖化防止府民会議）

【共催】 京都グリーン購入ネットワーク、京やましる産ごちそうさんプラットフォーム（予定）

京都府農林水産部、木津川市、一般社団法人舞鶴市水産協会

【申込方法・問合せ先】

京都府地球温暖化防止活動推進センター（担当：西澤） ※申込方法は裏面をご覧ください。



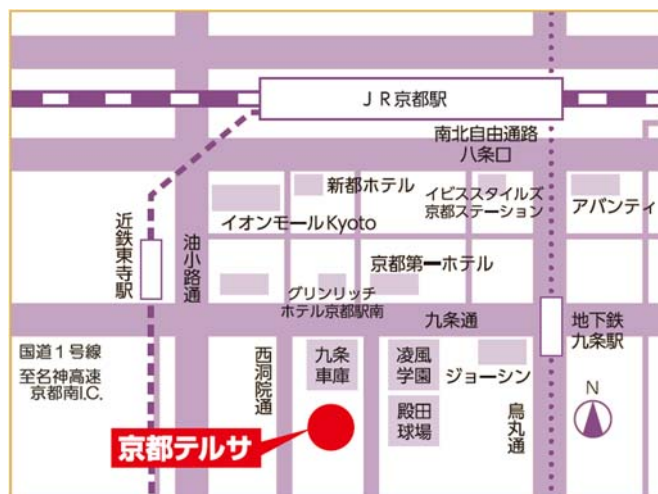
2015年12月に「低炭素食材選択キャンペーン」として、京都府内の企業や大学の食堂で、低炭素食材(※)を提供し、地球温暖化防止にも繋がることを啓発する活動を行いました。今回のシンポジウムでは、実際に取組んだ企業などの事例報告から、今後のこの取組をさらに発展させるためのヒントを学んでいただければと思います。「低炭素食材って、何のこと？」と興味を持って下さった方ぜひご参加ください。(※低炭素食材とは、旬の地元産食材、環境に配慮されて生産された食材、を指します。)

★会場では、事例報告以外の取組事例をパネル等で紹介します。

株式会社不二家商事（京都学園大学白雲ホールリブレ）、タツタ電線株式会社
タツタテクニカルセンター、龍谷大学生生活協同組合（紫英館グリル）他 当キャンペーン参加企業・団体の事例

【会場へのアクセス】

- JR京都駅(八条口西口)より南へ徒歩約15分
- 近鉄東寺駅より東へ徒歩約5分
- 地下鉄九条駅4番出口より西へ徒歩約5分
- 市バス九条車庫南へすぐ
(できるだけ公共交通でお出かけ下さい。)



【申込方法・問合せ先】

参加希望の方は、京都府地球温暖化防止活動推進センターまで電話(075-803-1128)、FAX(075-803-1130)、メール(sanka@kcfca.or.jp)にてお申込み下さい。参加される方の代表者氏名、参加人数、連絡先(電話番号またはE-mailアドレス)をお知らせいただけるようお願いいたします。

FAX送信票

*1月21日(木)の低炭素食材選択キャンペーンに参加します。

代表者氏名： _____ 参加人数： _____

連絡先： TEL： _____ E-mail： _____