

試してみませんか？職場で 京都の野菜

地産旬食＝地球温暖化防止

京やましろ産食材勉強会（試食付き）

- 日時：2015年11月12日（木）14:30～16:30
- 場所：木津川市中央交流会館（いずみホール）ホールおよび調理室
- 定員：20名（先着順） ■参加費：無料
- 対象：京都南部（京都市内を含む）の事業所・公共施設等の給食および
購買担当者他 ※社員（学生）食堂やお弁当で京都府産農産物利用をお考えの方
- 主催：京都府地球温暖化防止活動推進センター（NPO 法人京都地球温暖化防止府民会議）
- 共催：やましろ産ごちそうさんプラットフォーム（京都府山城広域振興局）、木津川市
京都グリーン購入ネットワーク、京都府農林水産部

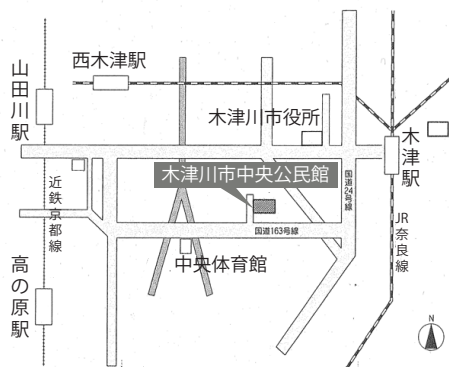
京都には、社員（学生）食堂や職場で利用できる、新鮮で美味しい地場産食材がたくさんあります。とりわけ、京都南部地域では、農産物の生産地域である区域も多く、年間を通じて地元農産物が生産されています。地元産農産物の利用を企業等の従業員の昼食に積極的に利用することを通じて、輸送エネルギーの削減によるCO2排出削減（フード・マイレージCO2排出削減）、地元一次産業の振興、栄養価の高い新鮮で旬な農産物の利用を通じた従業員の福利厚生の充実などが図れます。また、近年の動向として、地元産農産物購入はグリーン購入としても位置付けられ、企業の環境貢献と考えられるようになってきています。企業の環境貢献やCSR活動と位置づけ、地元の旬の農産物を職場で活用してみませんか。

<プログラム>

・14:30 話題提供

- ☆「地産旬食で温暖化防止 低炭素型食材を選ぼう！」
京都府地球温暖化防止センター 西澤浩美
- ☆「社員食堂で地元産食材利用実現にむけての課題とは」
株式会社都給食 西島忠徳さん
- ☆「野菜を育てる担い手の現場では」
きょうと食いく先生 市川浩之さん
- ☆「特別栽培米やましろの恵について」
JA京都やましろ営農部
- ☆「旬の野菜のおいしい食べ方」
ギャラリーカフェ人と木 森田雄己さん
※森田さんの作ってもらった料理の試食があります。

・16:30 終了



申込みおよび問合せ先：京都府地球温暖化防止活動推進センター（NPO 法人京都地球温暖化防止活動府民会議）
担当：西澤 TEL: 075-803-1128 FAX: 075-803-1130 E-mail: sanka@kcfc.or.jp

参加ご希望の方は、11月6日（金）までに、電話・FAX・メールのいずれかでお申込み下さい（先着順）。

その際、「氏名」・「所属」・「電話番号」・「E-mail アドレス」をお知らせ下さい。

※この事業は、地域産/旬の食材利用を切り口に伝える低炭素地域プロジェクト（環境省補助事業）の一環で実施しています。