

緊急告知

11/19 (土)、12/4 (日) 供給職員による 「添加物学習会」開催のお知らせ

添加物の入っていないパンと入っているパンの比較。添加物入っているパンは、カビないという現象が起きています。それは何故でしょう？



今年の秋に職員間で学習チームを結成。我々は添加物チームとして自分たちで実験、研究、学習を行ってきました。添加物って実際…何？本当に体に良くないの？口にするけど目に見えないものだからよく分からないってことはありませんか？一緒に実験して体感して学んでいきましょう!! 分かりやすくショートコントもしていきます!(^^)!

専門的なことは本を見ればわかりますが、体験することはなかなかできません。高橋徳治商店 高橋社長に学んだことも継承して伝えていきます!! 沢山の応募お待ちしております!(^^)!

【日時、場所】

● 11/19 (土) 10:00 ~ 12:00 常総生協 本部 (守谷市本町 281)

● 12/ 4 (日) 10:00 ~ 12:00 我孫子けやきフラザ 8F 調理実習室 (我孫子市本町 3-1-2)

【内容】

- ・生協商品と、市販品の添加物実験による比較。
- ・「添加物チーム」によるショートコント (予定)
- ・10/21 高橋商店 高橋社長の講習会から学んだ「添加物の怖さ」「手作りの大切さ」の伝承

【持ち物】筆記用具

【お問い合わせ】2会場ともお問い合わせはこちらでお願い致します。

常総生協本部 0297-48-4911 担当:「添加物チーム」宮部、萩原、岩野

— 切り取り —

11/19 12/4 「添加物講習会」に参加します。

※参加希望会場を☑してご提出ください。

コース名

組員 NO.

参加人数

人

お名前

※お友達と一緒に参加の場合は名前の記載をお願いします。