

平成26年6月吉日

食育勉強会「旬のトマト収穫体験とトマトケチャップ作り」開催のご案内

名古屋市東区芳野1丁目9番3号

コーミ株式会社

■初めに

トマトには、いつも食べているサラダのトマトとは違い、ジュースやケチャップなどに使う専用の“加工用トマト”があることをご存じですか？

愛知県は国内産としては全国ベスト10に入る加工用トマトの産地です。私どもコーミでは、「愛知県豊橋市・大府市・南知多町」を中心に、加工専用のトマトを契約栽培しております。しかも、昔ながらの露地栽培により、畑でまっ赤に完熟した状態で収穫しておりますので、味も栄養も、まさにトマトの王様です。

この度の勉強会では、そんな夏の太陽の恵みをいっぱい受けて育った、旬の加工用トマトを収穫し、オリジナルのトマトケチャップ作り体験を通じて、トマト加工品へのご理解を深めていただき、学校給食で地産地消にちなんだトマト加工品の消費を拡大する機会を創出したいと存じます。

■主催

コーミ株式会社

■勉強会募集対象者

愛知県下の栄養教諭、及び学校栄養職員 40名程度

■開催日時

平成26年7月13日（日） 9:00～16:00

■集合場所

JR名古屋駅太閤通口側

※応募締め切り後、ご報告者の方のご希望先へ、改めてご案内申し上げます。

■実施場所

南知多、もしくは大府のいずれかで収穫体験を実施。講習は刈谷市の施設を利用予定。

※トマトの生育状況にあわせて、場所を決定いたします。（時間変更の場合有り）

■プログラム

9:00 JR名古屋駅太閤通口集合・圃場へ移動

10:00 加工用トマト収穫体験

11:00 会場移動・昼食（刈谷市中央生涯学習センター）

13:15 トマトに関する講義・勉強とトマトケチャップ作り体験、メニュー提案

16:00 プログラム終了 JR・名鉄刈谷駅にて解散

※雨天の場合、プログラムの一部を変更して実施いたします。

※移動にはバスを利用いたします。

※昼食は実費（500円）を頂戴いたします。（当日徴収させていただきます。）

■申し込み方法

別紙参加申込書により、7月1日（火）までに、コーミ株式会社宛にメールまたはFAXにてお申し込みください。

※メールの場合、書式にこだわらず、必要な事項を本文にご記載いただければ結構です。

※申し込み多数の場合、抽選とさせていただきます。

■服装

畑で作業できる服装（よごれてもいい服装：トマトの茎から出るヤニが付着した場合、洗濯しても落ちないことがありますので、予めご了承ください。）

帽子、園芸用手袋（軍手など）、長袖シャツ、運動靴

■ご準備いただくもの

着替え、タオル、日焼け止めクリーム、水筒、エプロン、筆記用具、その他必要に応じて各自お持ちください。

■お問い合わせ先

コーミ株式会社 担当：営業企画推進課 村尾

TEL 052-931-2471（代）

※土日祝祭日を除く平日9：00～17：00

FAX 052-932-1372

E-mail t-murao@komi.co.jp

FAX : 052-932-1372

送付先 : コーミ株式会社 営業企画推進課 村尾宛

TEL : 052-931-2471

E-mail : t-murao@komi.co.jp

食育勉強会「旬のトマト収穫体験とトマトケチャップ作り」参加申込書

ご報告者	所 属	お名前
	TEL	FAX
	ご案内書送付先 (FAX、メール、郵送)	

勉強会への参加申込者は下記の通りです。

所 属	役職名	お名前

※ご記入いただいた個人情報につきましては、厳重に管理し、当勉強会のみで使用させていただきます。

申込期日 平成26年7月1日(火)