

<p>【内容】</p>	<p>調理に関わるスタッフに必要な衛生管理のうち、「衛生的な手洗い」を目で見て理解し、身に付けます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 手洗いチェッカーによる洗い残しの確認</li> </ul> <p>月齢に応じた離乳食の基本について、実習を通じて習得します。また、普段なかなか接する機会のない、他園の栄養士や保育士、調理担当者とのつながりを深める事も目的の一つです。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 離乳食の進め方</li> <li>○ 離乳食の調理法</li> <li>○ 幼児食からの展開</li> </ul> <p>(エプロン、キャップ又は三角巾を持参してください。)</p>
<p>【対象者】</p>	<p>保育園の食育担当者、栄養士、調理担当者、保育士等</p>
<p>【定員】</p>	<p>10名</p>
<p>【実施日時】</p>	<p>7/4(火),13(木)</p>
<p>【受講料】</p>	<p>2,000円</p>

**応募締切**  
5月30日(火)

