

## 2022年度 戸板栄養士会主催 料理講習会

### 120年前から思いはひとつ、食を通しての「知好楽」

#### ～江戸東京野菜を学ぶ～

会員の皆様、お元気でご活躍のことと拝察いたします。

平素より戸板栄養士会にご支援、ご協力を賜り、誠にありがとうございます。

以前皆様にご回答いただいたアンケート結果※をもとに、この度料理講習会・懇談会を下記の要領で開催いたします。

日本伝統野菜である江戸野菜と今年創立120周年となる、戸板の歴史とともに学びませんか？皆様のご参加、心よりお待ちしております。

※アンケート結果は、冬のお知らせ送付時に同封させていただきます。

※知好楽とは・・・？戸板女子短期大学の校訓です。

日 時：2022年9月4日(日) 13:30～15:00

開催方法：オンライン(ZOOM)

※当日のURL、固定電話からの参加方法は、参加者の方のみ、戸板栄養士会事務局より後日ご連絡させていただきます。

申し込み方法：以下のどちらかよりお申し込みください。

- ① 左記のQRコードより参加フォームを送信
- ② お電話 03-3452-5109 (食物栄養科助手室)



**申し込み締め切り:8月29日(月)**

#### 【ゲスト講師紹介】

#### 佐藤勝彦 様

「押上よしかつ」店主  
「江戸東京野菜」著者

「押上よしかつ」とは？  
東京食材を積極的に取り入れた、  
都産都消のお店です。

