

「3Rの達人」調書(登録事項)

事務局欄	登録年月日	平成30年3月30日	登録有効期間	令和8年4月1日から
	更新年月日	令和8年4月1日		令和11年3月31日まで
	修正年月日	令和8年1月2日、平成 年 月 日		
(ふりがな) 氏名又は団体名	すぎやま じゅんこ 杉山 純子			
登録の種別	1 (○) 個人 2 () 団体			
(ふりがな) 所属団体 ※団体登録の場合は不要	こんぐいずいありて Convivialite			
派遣可能地域	1 () 福岡県全域 2 (○) その他 (()北九州 (○)福岡 ()筑豊 ()筑後 ()京築)			
派遣可能な時間帯、曜日等	10:00~15:00			
3R教室の対象	1 (○) 小学生(低学年) 2 (○) 小学生(高学年) 3 (○) 中学生 4 (○) 高校生~大人 5 (○) 企業・団体・NPO等 6 () その他 ()			
	3R教室のテーマ及び内容(例)	対象 (上記番号)	備考	
1	・食品ロス削減料理教室 今まで食べられると知らずに廃棄していた可食部分をちょっと気の利いた家庭料理に変身させる料理教室。	5	(所要時間) 2時間 (対象人数) 何人でも可	
2	・リメイク料理教室 前日のおかずや食材にアレンジを加え、新しいメニューに生まれ変わらせる料理教室。	5	(所要時間) 2時間 (対象人数) 何人でも可	
3	学校での3R啓発活動も機会があれば参加いたします。	1、2	(所要時間) 2時間 (対象人数) 何人でも可	
3R教室に必要な設備、機材等 (主催者に準備してほしいもの)		キッチン アシスタント2名		

資 格 等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生責任者
その他参考事項	<p>料理教室を通して気の利いた調理法や盛り付け方を学んでいただくことで、3Rという地味なイメージを払拭するとともに、エコだけではなく健康面でのメリットもあることを受講者の皆様に提案してまいります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ エコールエミーズ プロフェッショナルコース卒業 ・ IFCA 国際食学協会 美容食学 A 級 認定校 <p>https://www.shokugaku.net/member/fukuoka/aff_01.php</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ル・クルーゼアンバサダー <p>https://convivialite.jimdo.com/</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ チェリーテラスアンバサダー <p>http://dreamiaclub.jp/mail/lp/cam1708cherry/index.html</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ AFP ファイナンシャルプランナー
連絡先※	090-6942-1614

※ 公表可能な連絡先がございましたら、御記載ください。