

# 暮らしのSDGs 学習会

暮らしのSDGs学習会では初めての試みとなりますが、「食の安全と3R」と題して、海の生き物が、いつまでも捕れるように、地球の環境を守りながら、海の資源を大切に、持続可能な方法で利用しよう。食の安全を守りながら、すし職人（OBN副代表）の調理実技による安全に旨い魚（すしネタ）をどのように作るのか？

## <第183回 暮らしのSDGs学習会>

1, 日時=2022年10月14日（金）12:00~15:30

2, 会場=流山市南流山センター（2F）調理実習室  
[minaminagareyama-center.org](http://minaminagareyama-center.org)

3, 内容=食の安全と3R  
・「鮭」「鰹」「寿司」について  
・寿司パーティー

4, 講師=高橋 勇（千葉県地球温暖化防止活動推進員・調理師・すし職人）

5, 定員=16名（定員に達した場合は締切ります）。

会費=¥2,000（ドタキャンは無いように）

6, 申込 =増永 弘（Tel:090-7819-9700、Fax:04-7158-3481）  
E-Mail [ko-zoei@shirt.ocn.ne.jp](mailto:ko-zoei@shirt.ocn.ne.jp)

主催	: 暮らしのSDGs学習会
実施	: 温暖化防止ながれやま（略称OBN）

<次回予定>今年度より毎月第2金曜日に変更しました。

日時=11月11日（金）13:30~15:30 会場=流山市生涯学習センター

内容=未定

講師=