

記者配布資料

平成 30 年(2018 年) 4 月 17 日

所 属 名	所属長名	部局長名	担当者職・氏名	連 絡 先
山口県立大学	学長 加登田 恵子 か と だ けいこ	地域共生センター 所長 田中 マキ子 た な か ま き こ	地域共生センター 共生教育部門 平野 久美子 ひらの く み こ	☎ 083-928-3495
発表内容の 関 係 地 域	[全県]、岩国、柳井、[周南]、山口、防府、宇部、山陽小野田、下関、長門、 萩、首都圏			

1 件名

平成 30 年度山口県立大学サテライトカレッジ(周南市)の開催について

2 実施内容

テーマ：キレイをチャージ ～身体の中から美しく～

各講座テーマ	期日	会場	備 考
<第 1 回> 暮らしの中の細菌 —食の安全と健康—	平成 30 年 5 月 19 日(土) 10:00～11:30	周南市学び・ 交流プラザ	・身体の中にいる細菌のこ とや発酵食品の効果に ついて知ること、身体 の中から健康に美しくな るための知識を身につけ ます。
<第 2 回> 発酵食品は健康によいのか	平成 30 年 5 月 26 日(土) 10:00～11:30		・受講料 1000 円(全 2 回分) 1 回のみ受講 500 円 ・詳細 別添チラシのとおり

3 問い合わせ先

〒753-8502 山口市桜畠 3 丁目 2-1
山口県立大学地域共生センター 共生教育部門
電話 (083) 928-3495 FAX (083) 928-3021

5/19(土) 10:00~11:30

暮らしの中の細菌 -食の安全と健康-

看護栄養学部栄養学科 教授 溝手 朝子

私たちの身の回りだけでなく、身体の中にも目に見えない多くの細菌がすんでいて、身を守ってくれるものもいれば、攻撃してくるものもあります。身体の中で必死に生き抜いている細菌たちのことを知り、上手く付き合うことで、病気にかかりにくいカラダをつくることができます。普段見ることのない細菌たちに出会って、一緒に付き合い方を考えましょう。

5/26(土) 10:00~11:30

発酵食品は健康によいのか

看護栄養学部栄養学科 准教授 大野 正博

発酵食品と健康について、食品科学の面からお話します。
発酵食品のメリットについてお話します。

- ・発酵食品の魅力
- ・発酵すると何がよいのか
- ・発酵と腐敗の違い
- ・発酵をつかさどる微生物とは



会 場 周南市学び・交流プラザ

キレイをチャージ

身体の中から美しく



- ◆定 員 50 名 (応募者多数の場合抽選)
- ◆受 講 料 1000 円
(1 回のみ受講の場合 500 円)
- ◆受講方法 部分受講も可能です。
- ◆申込方法 電話で住所・氏名・電話番号を
右記申込先までお知らせください。
- ◆申込期間 平成 30 年 4 月 20 日 (金)
~5 月 11 日 (金)
- ◆受講通知 講座開始までに山口県立大学から
各自へお知らせします。

【申込先】

周南市学び・交流プラザ

TEL 0834-63-1188

(〒746-0016 周南市中央町 4 番 10 号)

【問合せ先】

周南市学び・交流プラザ

TEL 0834-63-1188

山口県立大学地域共生センター

TEL 083-928-3495

