







コンベンション ホール (500席) 3階	301会議室 (100席) 3階	201会議室 (50席) 2階	レセプション ホール (200席) 2階	イベントホール (126席) 1階
-------------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	---------------------------------

<p>10:00</p> <p>10:30</p> <p>11:00</p> <p>11:30</p> <p>12:00</p> <p>12:30</p> <p>13:00</p> <p>13:30</p> <p>14:00</p> <p>14:30</p> <p>15:00</p> <p>15:30</p> <p>16:00</p> <p>16:30</p> <p>17:00</p>	<p>開会式 11:00~12:30</p> <ul style="list-style-type: none"> ●オープニングイベント (岡山うらじゃ演舞) ●食育活動表彰式 	<p>ワークショップ</p> <p>①10:30~11:05 ②11:10~11:45 ③11:50~12:25</p> <p>水分補給の重要性について考えよう! ~赤ちゃんからお年寄りまでの熱中症予防対策~</p> <p>主催/(公社)岡山県看護協会</p>	<p>講演会 11:00~12:30</p> <p>おいしく食べて、楽しく過ごす! 健康づくりの食育講座</p> <p>●講師/金華蓮氏 (株)タニタヘルスリンク 管理栄養士</p> <p>主催/(公社)岡山県医師会</p>	<p>キッチンステージ 11:45~12:45</p> <p>専門調理師・調理技能士 陳建一氏による麻婆豆腐と地元の食材を活かした中国料理実演</p> <p>●講師 陳建一氏 主催/(公社)調理技術技能センター (公社)日本中国料理協会</p>
<p>13:00</p> <p>13:30</p> <p>14:00</p> <p>14:30</p>	<p>シンポジウム 13:00~14:30</p> <p>おいしい食で体をつくろう</p> <p>●基調講演 朝原宣治氏 (大阪ガス㈱ 北京オリンピックメダリスト)</p> <p>●パネルディスカッション パネリスト/朝原宣治氏 松枝智子氏 (高取保育園園長) VIN OOTA氏 (映像作家) 山下希氏 (おかやま農業女子) コーディネーター/江草聡美氏 主催/農林水産省</p>	<p>講演会 13:00~14:30</p> <p>消費者にとって分かりやすい食品表示とは</p> <p>●講師/板倉ゆかり氏 (消費生活アナリスト)</p> <p>主催/岡山市市民生活局 生活安全課消費生活センター</p>	<p>一次生産者シンポジウム 13:00~14:45</p> <p>ライフスタイルの変化と現代の食 ~伝えたい!食材に込めたメッセージ~</p> <p>●コーディネーター 小松泰信氏 (岡山大学大学院 環境生命科学 研究科 教授)</p> <p>●パネリスト/板野純也氏、大内盛勢氏、岡本尚子氏</p>	<p>キッチンステージ 13:00~14:00</p> <p>災害時にも活用できる料理法</p> <p>主催/(公社)岡山県農養生会</p>
<p>15:00</p> <p>15:30</p> <p>16:00</p>	<p>シンポジウム 14:50~16:20</p> <p>『連携と人づくり』 食育の推進事例から考える</p> <p>●基調講演 足立己幸氏 (女子栄養大学 名誉教授)</p> <p>●事例発表/食育活動表彰受賞者 NPO法人霧島食育研究会 熊本県立大学 いばらきコープ生活協同組合 主催/農林水産省</p>	<p>セミナー 15:00~16:30</p> <p>和食の基本 『だし』を知る</p> <p>●講師 土居幹治氏 (マルトモ(株) 常務執行役員 開発本部長)</p> <p>主催/中国四国農政局</p>	<p>講演会 15:00~16:30</p> <p>食品ロス削減のための講座 ~減らそう!食品ロス~</p> <p>●講師/稲見圭紅氏 (岡山市エコ技術研究会 理事)</p> <p>主催/岡山市環境局環境事業課</p>	<p>エンターテイメントショー 15:00~16:15</p> <p>食を通して『おかやまっ子』の教育を考えよう</p> <p>主催/中国学園大学 現代生活学部人間栄養学科</p>
				<p>キッチンステージ 15:15~16:15</p> <p>専門調理師・調理技能士 陳建一氏による麻婆豆腐と地元の食材を活かした中国料理実演</p> <p>●講師 陳建一氏 主催/(公社)調理技術技能センター (公社)日本中国料理協会</p>

◎ブースセッション「食育活動表彰受賞者との車座トーク」
 ジップアリーナ岡山 B-95農林水産省ブースにて
 ①13:30~14:00 地域を元気にする食育:食生活改善推進員 横川照子氏・西三河農業協同組合
 ②14:00~14:30 若い世代からの発信:山口県立大学・美作大学
 ※当日来場の方もご参加いただけます。
17:00 閉場

コンベンション ホール (500席) 3階	301会議室 (100席) 3階	201会議室 (50席) 2階	レセプション ホール (200席) 2階	イベントホール (126席) 1階
-------------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	---------------------------------

<p>10:00</p> <p>10:30</p> <p>11:00</p> <p>11:30</p> <p>12:00</p> <p>12:30</p> <p>13:00</p> <p>13:30</p> <p>14:00</p> <p>14:30</p> <p>15:00</p> <p>15:30</p> <p>16:00</p> <p>16:30</p> <p>17:00</p>	<div style="background-color: #f8d7da; padding: 5px; border: 1px solid #f5c6cb;"> <p>特別講演 10:30~12:00 さかなクンのギョギョッと びっくりお魚講座</p>  <p>●講師/さかなクン (国立大学法人東京海洋大学 名誉博士/客員准教授) 主催/(株)岡山コンベンションセンター</p> </div> <div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>講演会 11:00~12:00 管理栄養士のお兄さん お姉さんが伝える ～噛む力の育て方とカルシウム～</p> <p>●講師/大倉麗香氏、武鐘博美氏、 加戸佳代子氏、吉沢祐美氏、 八幡垣友哉氏(管理栄養士) 主催/(株)ブレひまわり</p> </div> <div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>講演会 11:00~12:00 低血糖とミネラル欠乏</p> <p>●講師/渡邊敏正氏 (資)らりつくす 整体係・農業資材販売係長 主催/(資)らりつくす</p> </div> <div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>ワークショップ 12:30~13:40 食べて納得! かるうま減塩 ランチョンセミナー</p> <p>●講師/富岡加代子氏 (元岡山県立大学 保健福祉学部栄養学科 准教授) 主催/岡山市保健所健康づくり課</p> </div> <div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>講演会 14:00~15:00 食と笑いと健康寿命</p> <p>●講師/松井浩明氏 (岡山市医師会 副会長) 主催/(一社)岡山市医師会</p> </div> <div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>講演会 14:00~15:00 健口食育で子どもが変わる! ～家庭がパワースポットに～</p> <p>●講師/福田泰三氏 (佐世保市立広田小学校教諭) 主催/(一社)岡山市歯科医師会</p> </div>	<div style="background-color: #fff3cd; padding: 5px; border: 1px solid #ffee58;"> <p>キッチンステージ 10:00~10:45 おばあちゃんの台所料理教室</p>  <p>おばあちゃんの 台所 TBSテレビせとうち</p> </div> <div style="background-color: #fff3cd; padding: 5px; border: 1px solid #ffee58;"> <p>ステージ 11:00~12:00 野菜ソムリエとの トークショー</p> <p>主催/JA岡山 黄ニラ部会 ハクチャー部会</p> </div> <div style="background-color: #fff3cd; padding: 5px; border: 1px solid #ffee58;"> <p>キッチンステージ 12:15~13:15 専門調理師・調理技能士 陳建一氏による 麻婆豆腐と地元の 食材を活かした 中国料理実演</p>  <p>●講師 陳建一氏 主催/(公社)調理技術技能センター (公社)日本中国料理協会</p> </div> <div style="background-color: #fff3cd; padding: 5px; border: 1px solid #ffee58;"> <p>高校生シンポジウム 13:00~14:30 私たちの将来の食を考える ～“未来”のために“今”できること～</p>  <p>●コーディネーター 江草聡美氏 (株)バイトマーク 代表取締役</p> <p>出演校/岡山県立岡山東商業高等学校 岡山県立岡山南高等学校 岡山県立興陽高等学校 岡山県立高松農業高等学校 岡山市立岡山後楽館高等学校</p> </div> <div style="background-color: #fff3cd; padding: 5px; border: 1px solid #ffee58;"> <p>ステージ 13:30~14:30 超簡単!「家族が喜ぶ “おとう飯”のスズメ」</p> <p>主催/内閣府男女共同参画局</p> </div> <div style="background-color: #fff3cd; padding: 5px; border: 1px solid #ffee58;"> <p>映画上映 14:50~16:00 いただきます みそをつくることもたち</p>  <p>●挨拶/VIN OOTA監督 主催/農林水産省</p> </div>	<div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>記念講演 13:00~14:30 食生活は未来の 家族への投資</p>  <p>●講師/土井善晴氏 (料理研究家/おいしいもの 研究所代表)</p> </div> <div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>講演会 14:00~15:00 食と笑いと健康寿命</p> <p>●講師/松井浩明氏 (岡山市医師会 副会長) 主催/(一社)岡山市医師会</p> </div>	<div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>閉会式 15:00~16:00</p> <p>●クロージングイベント 出演/ 明誠学院高等学校 吹奏楽部 岡山県立岡山南高等学校 書道部</p> </div>	<div style="background-color: #d4edda; padding: 5px; border: 1px solid #c3e6cb;"> <p>閉会式 15:00~16:00</p> <p>●クロージングイベント 出演/ 明誠学院高等学校 吹奏楽部 岡山県立岡山南高等学校 書道部</p> </div>
--	---	--	---	---	---

16:00 閉場