### エコ・クッキング指導者養成講座の開催について

標記について、エコ・クッキング指導者養成講座を開催いたします。

2023年度、 7回目はオンラインでの実施となります。下記日程で開催予定です。

新たにエコ・クッキングを担当される方、既にエコ・クッキングナビゲーター資格をお持ちの方で、 再度受講をご希望の方も受講申し込みを承ります。

下記申込み方法をご確認いただきお申込みをお願いいたします。

記

#### (1) 対象

以下のいずれかに当てはまる方が申込対象となります。

- ①エコ・クッキングインストラクターもしくはナビゲーター資格の取得を希望する方
- ②エコ・クッキングインストラクターもしくはナビゲーター資格を既にお持ちで、

## 再度講座の受講を希望する方

(2) 日時

【オンライン】: 2023 年 12 月 15 日(金) 13:30~15:45 (Zoom 入室 13:15 から可) 定員:50 名

### (3) 講座の概要と資格種別

エコ・クッキングインストラクターもしくはエコ・クッキングナビゲーター資格を取得するための講座 (申込時にいずれかを選択ください)

エコ・クッキングインストラクター資格について

「エコ・クッキング」の基礎を理解し、**講義を中心に**「エコ・クッキング」の考え方を周囲に伝える際に必要な資格(※調理指導を伴う活動を行う場合は、「エコ・クッキングナビゲーター」の取得が必要です)。

#### エコ・クッキングナビゲーター資格について

「エコ・クッキング」の基礎を理解し、その考え方・実践方法を周囲に伝える**調理指導**をする際に必要な資格。対象は有資格者\*のみ。

\*有資格者:食品衛生責任者、管理栄養士、栄養士、調理師、家庭科教諭、栄養教諭、小学校全科教諭の何れかの 資格保持者

#### (4) 申込みについて

- ◆お申し込み締切: 2023 年 11 月 20 日 (月)
- ◆お申込み方法:
- ① 東京ガスホームページ

https://home.tokyo-gas.co.jp/shoku/eco-cooking/qualification/index.html ヘアクセス。

② トップページの「エコ・クッキング指導者資格制度」をクリックし、 募集中の講座をクリック。

### ③ 【初めて養成講座を受講される方】

- ページ下部の「ナビゲーター 一般の方」「JGA 正会員の方」「東京ガスグループの方」の 該当する箇所を選択。
- ⇒ナビゲーター 一般の方はそのまま必要事項をご入力。

JGA 正会員の方、東京ガスグループの方は「ナビゲーター」または「インストラクター」 を選択し、必要事項をご入力下さい。

#### 【養成講座の受講が2回目の方】

ページ下部の既にエコ・クッキング指導者資格をお持ちの方はこちらからの「資格 ID をお持ちの方 | を選択。⇒必要事項をご入力ください(エコ・クッキング資格 ID の入力が必要)。

- ※ 申込締切後、11月22日(水)までに当落メールを送らせていただきます。
- ※ 申込者が6名に満たない場合は開催中止もございます。
- ※ 応募多数の場合は抽選とさせて頂く場合があります。予めご了承ください。

### (5) 受講料

6,000円(税込)

※事前に指定の銀行口座へのお振込みをお願いします。振込手数料はご負担いただきます。

(当選メールにて詳細お知らせいたします。)

※養成講座受講が2回目の方も、上記金額をお支払いいただきます。

### (6) 当日プログラム (予定) : Zoom ミーティングを使用し配信

途中退室不可となります。最後まで受講いただけない場合は、資格の取得ができません。

時間	内容			
13:30~13:35	開会のご挨拶			
13:35~14:30	エコ・クッキング講座(講義)			
14:30~14:40	休憩			
14:40~14:55	エコ・クッキング講座(調理のポイント説明)デモ動画			
14:55~15:10	「エコ・クッキング」使用時の注意事項			
15:10~15:30	プレゼンテーションのポイント			
15:30~15:45	確認テスト、提出物についての説明、アンケート、閉会			

※プログラム終了後、各自ご自宅で調理をしていただき、課題を提出していただきます。

(メニュー: 石焼風ビビンバ、わかめスープ、だいこんのナムル、黒ごまあんスティック春巻き) ※受講にあたり、Zoom アプリのダウンロードとインターネット環境(Wi-Fi 環境を推奨)のご準備をお願いいたします。

※通信料は受講者の負担となります。

※配信時間が長いため、パソコンでの視聴を推奨しております。(タブレット、スマートフォンも可)

#### (7) 受講後、ご提出いただくもの

①実習レポート(講座内で視聴したエコ・クッキングメニューについて、各自ご自宅で調理いただき 調理写真を実習レポートとしてお送りください。受講後 12/24 までにメールでご提出ください。) 但し、2 回目受講の方はレポートの提出は必要ありません。

②資格証明書(受講後 12/24 までにメールでご提出ください)\*初回のナビゲーター資格希望者のみ。
\*申込時に申請いただいた資格(食品衛生責任者・栄養士等)の証明書

# (8) 2023 年度の養成講座開催予定

日程(予定)	開催場所・手段	定員	回数	申込開始(予定)
5月26日(金)	対面(東京)	24	1	4月3日~
6月26日(月)	オンライン	50	1	5月1日~
7月21日(金)	オンライン	24	1	6月1日~
8月24日 (木)	対面 (大阪)	24	1	7月1日~
10月16日(月)	対面(東京)	24	1	9月1日~
11月27日(月)	オンライン	50	1	10月2日~
12月15日(金)	オンライン	24	1	11月1日~
1月22日(月)	対面(大阪)	24	1	12月1日~
2月19日(月)	オンライン	24	1	12 月下旬~
合計			9	

【担当】 東京ガス株式会社 小林

東京ガスコミュニケーションズ (株) 内 エコ・クッキング事務局

E-mail: ecocook@tokyo-gas.co.jp