

< 第 9 回情報交換会の主な内容 >

1 味覚検査

参加者皆さんの塩分濃度に対する感知度を検査しました。

2 講義

九州女子大学家政学部栄養学科巴教授から、主にうま味を中心に味覚についてご講義いただきました。

3 情報提供

北九州市消費者団体連絡会「食の安全部会」から、イリス北九州（九電キレイ・ライフ・プラザ）、北九州市職員労働組合調理委員部会の協力により、3月26日に開催する「親子でつくろう学校給食の人気レシピ」について、報告がありました。

北九州市調理師連合会から3月13日に小倉駅JAM広場で開催する「第1回北九州産の食材を使った、わが家の自慢カレー料理コンテスト決勝大会」について報告がありました。