

健康経営セミナー

# 『大人の食育』

# × 健康経営

～ウェルビーイングを実現する最新事例紹介セミナー～

12月3日水 16:00～17:00

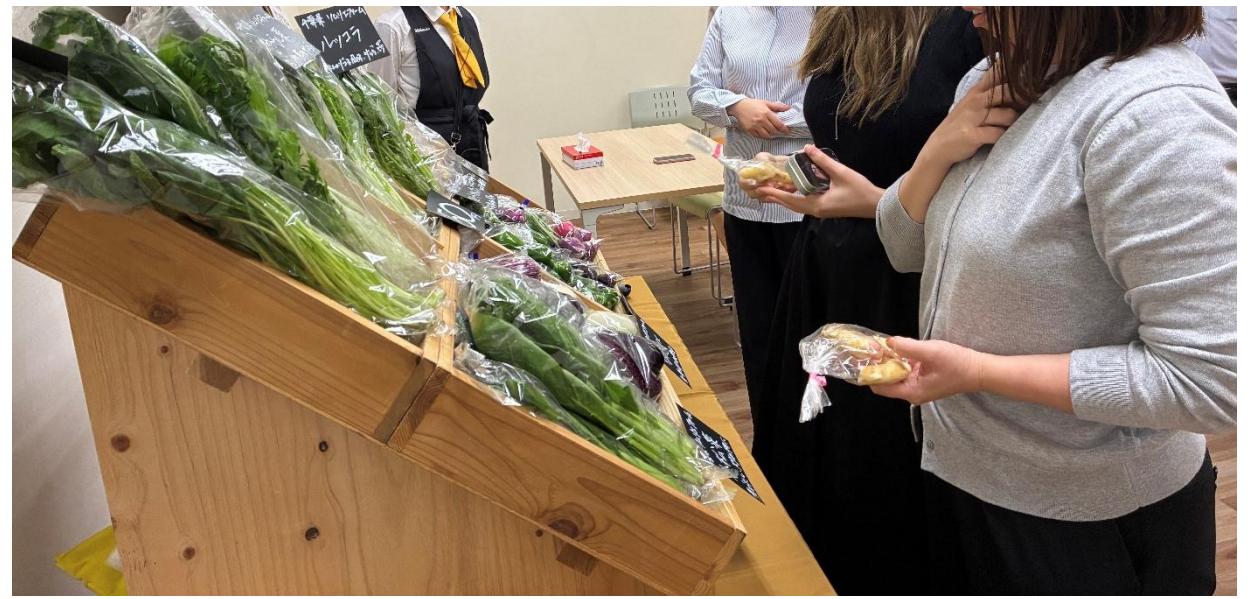


# 事例紹介①

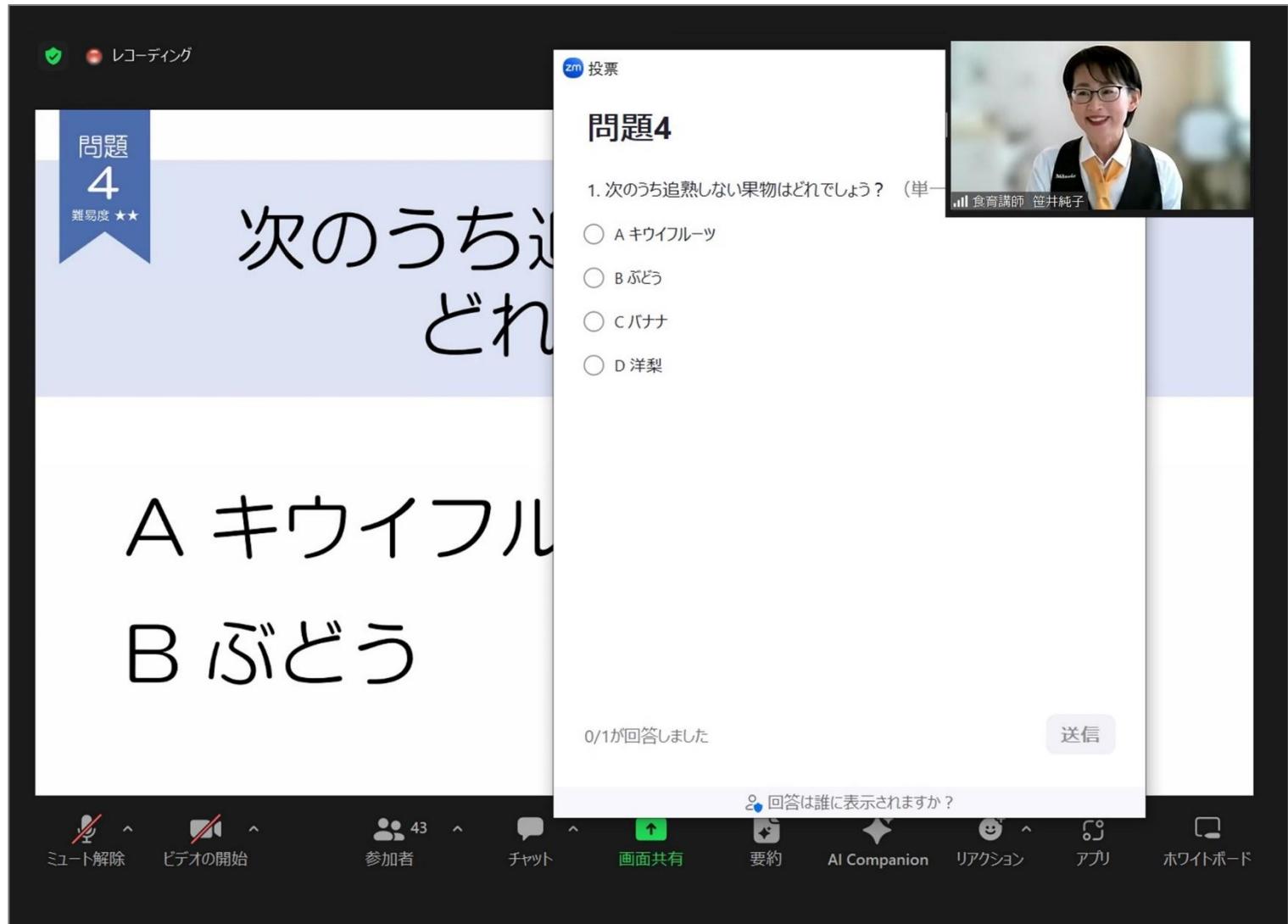
昭和興産株式会社様







## 事例紹介②


**問題4**  
 難易度 ★★  
 次のうちどちら?  
 A キウイフルーツ  
 B ぶどう  
 1. 次のうち追熟しない果物はどれでしょ? (単一選択)  
 ○ A キウイフルーツ  
 ○ B ぶどう  
 ○ C バナナ  
 ○ D 洋梨  
 0/1が回答しました  
 送信  
 回答は誰に表示されますか?  
 ミュート解除 ビデオの開始 参加者 チャット 画面共有 要約 AI Companion リアクション アプリ ホワイトボード


 現在、投票結果（ホストによる共有）が表示されています  
 最後に...正解数を教えてください  
 1. 何問正解しましたか？ (単一選択)  
 10問全問正解！ 0%  
 9問正解 3%  
 8問 7%  
 7問 38%  
 6問 24%  
 5問 10%  
 4問 10%  
 3問 3%  
 閉じる  
 ミュート解除 ビデオの開始 画面共有 要約 AI Companion アプリ ノート 詳細 退出  
 【食育マルシェ】  
 zoomのチャットにお書き込みください。セミナーの最後に講師が質問にお答えします！  
 みほ 11:21  
 質問ではないですが、、、ポリフェノールを取りたくてニュージーランドの人たちは皮ごと食べているとか聞いてチャレンジしたいのですが。毛があって緑のキウイは皮ごと食べるのが不可能です。。。  
 かな 11:22  
 キウイフルーツが熟しすぎると、イソクっぽい匂いがすると思うのですが、なぜですか。  
 メッセージは誰に表示されますか？レコーディングが有効  
 宛先: ミーティング グループ チャット

# 野菜のお渡し方法

その場で手渡し

(集まって開催する場合)



▲担当者さまより配布  
クイズセミナー終了後そのまま  
参加者へ野菜をお渡しする

おうち便

従業員のご自宅に  
野菜BOXを後日お届け

たべいく利用＆先着順でラクラク  
抽選も可能！



# 事例紹介③

＼簡単！おからで味噌をつくろう／



ワークショップ



## 【ワークショップの流れ】 約60分

- ①材料確認と作り方概要説明
- ②塩切り糀を作る
- ③おからに豆乳を混ぜる
- ④塩切り糀とおからを合わせて混ぜる
- ⑤味噌スタンドバックに詰める
- ⑥日付とメッセージを書いて完成
- ⑦自宅へ帰った後の管理のお話し
- ⑧味噌の基礎知識

※作成した味噌は自宅へお持ち帰りいただき、約1か月後に食べられるようになります

# 事例紹介④

# 農業体験



# 農業體驗



# 農業體驗



**本日はご参加ありがとうございました！**

後日メールにてアンケートお送りいたしますのでご回答ご協力お願ひいたします