

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

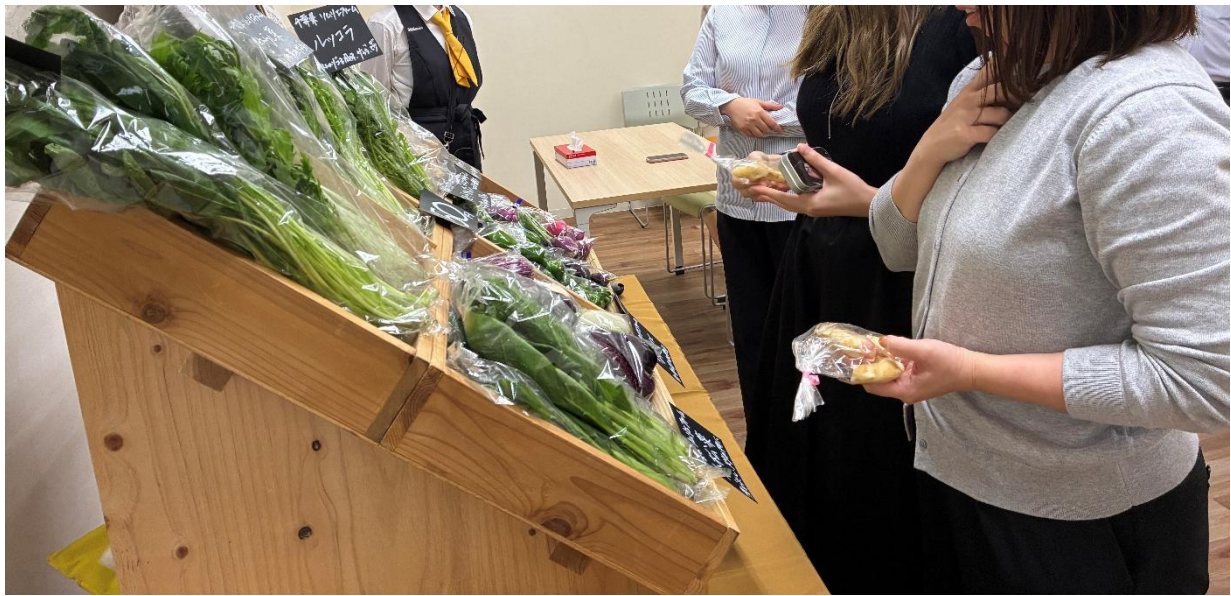


事例紹介①

昭和興産株式会社様







事例紹介②

レコーディング

問題4
難易度★★

次のうちどれか？

A キウイフルーツ
B ぶどう
C パナナ
D 洋梨

問題4
1. 次のうち追熟しない果物はどれでしょう？（単一選択）

☐ A キウイフルーツ

☐ B ぶどう

☐ C パナナ

☐ D 洋梨

0/1が回答しました

送信

食育講師 笹井純子

ミュート解除

ビデオの開始

参加者 43

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

Zoom ミーティング

Junko Sasai の画面を表示しています

ビュー オプション

表示

投票

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

Junko Sasai

【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、イン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

ミュート解除

ビデオの開始

画面共有

要約

AI Companion

アプリ

ホワイトボード

ノート

詳細

退出

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



たべいく利用＆先着順でラクラク
抽選も可能！

従業員のご自宅に
野菜BOXを後日お届け

事例紹介③

＼ 簡単！おからで味噌をつくろう ／



食育マルシェ®

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



農業体験



農業体験



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いいたします