

おいしく焼き肉を 食べるための食中毒講座



8月2日（金） 13:30～15:00



夏は焼き肉がおいしい季節ですね。

飲食店で、家庭のホットプレートで、野外でバーベキュー…。

そんな楽しい焼き肉ですが、お肉が原因で食中毒になり、大変な目にあってしまう人も少なくありません。

関崎先生は病気の原因となる微生物について研究してきました。今回は、お肉に関する食中毒について、自分たちでできる予防法を含めてお話していただきます。

お肉が好きの方、食の安全に関心のある方など、どうぞお気軽にご参加ください！

- ★ 対象 20人(中学生以上、先着順)
- ★ 場所 東京大学農学部・フードサイエンス棟地上1階カフェ
東京メトロ南北線「東大前」徒歩7分
- ★ 参加費 無料
ただし、飲み物(300円程度)は各自ご購入いただきます
- ★ 話題提供者 関崎勉教授、細野ひろみ准教授



- ★ 申し込み メールまたはFAXで、**7/31(水)まで(詳細は裏面)**

申し込み方法

メールかFAXに、氏名・連絡先(メールアドレスまたはFAX番号)・ご職業を明記の上、7/31(水)までに下記宛てにお申し込みください。お申し込み受け付けの連絡が3日以内に事務局から届かない場合は再度ご連絡ください。

メール : shokuhin@frc.a.u-tokyo.ac.jp

FAX : 03(5841)0916

会場の場所

〒113-8654 文京区本郷7-3-1 フードサイエンス棟地上1階カフェ
東京メトロ南北線「東大前」下車、徒歩7分



問い合わせ先

TEL&FAX : 03(5841)0916、メール : shokuhin@frc.a.u-tokyo.ac.jp