



2025年春オープン！

コミュニティカフェ  
パチャmama

## 立ち上げメンバー大募集！ 働く説明会開催のおしらせ

2025年春、藤が岡にコミュニティカフェをオープンします。オープンに向け、カフェで働くことを考えている人、どんなカフェにするか一緒に考える立ち上げメンバーを募集します。説明会では、働き方の説明やどんなカフェなら関わってみたいかについてワークショップをします。少しでも興味のあるみなさん、お気軽にご参加ください！

2024.11.14 (木) ・ 29 (金)

10:30-12:00

2024.11.20 (水)

14:00-15:30

場所：コンフォール藤沢集会室  
(藤が岡2-2 コンフォール藤沢D街区)

お問い合わせ先

W.Coパチャmama準備会

連絡先メールアドレス hilltopkitchen.fj@gmail.com

藤が岡で自分らしく働きたい方  
ぜひご参加ください！

お申し込みはこちら↓



みんなのでつくる  
コミュニティカフェ

湘南生活クラブ生活協同組合主催



# 食の健康講座 開催案内

～ちょっと気になる食品添加物のお話～

## 食品添加物講座

参加費  
無料

事前に申込を  
お願いします  
託児はありません

11/18(月)

場所

コンフォール藤沢D街区集会室 (和室)  
藤沢市藤が岡2-3 コンフォール藤沢D3号棟 (オーナキ商店向い)

時間

10:00～12:00

講師

一政伸子氏 プロフィール  
NPO法人フォーラム・アソシエ登録講師

添加物って何？ 何に使われているの？ 添加物、体に良くないの？ 無添加の商品と添加物が使われている食品の包材を見て何が添加物なのか比較したりします。おやつも意外と添加物が使われています。子どもに元気に育ててほしいのは親の願いです。家族の健康を大事にすると、やっぱり気になる食品添加物ですが、基本を学んで自分なりの判断軸をもつと不安な気持ちが楽になります。

～最近 何かと耳にする発酵、発酵とは？の基本のお話～

## 発酵食講座

講師

工藤美恵子氏

プロフィール 愛ある料理伝道師 日本発酵文化協会発酵文化人  
NPO法人フォーラム・アソシエ登録講師  
一般財団法人日本食生活協会・食生活改善推進員

11/27(水)

場所

コンフォール藤沢D街区集会室

時間

10:00～12:00

日常生活に密接に関わっていて、最近何かと耳にする「発酵」。発酵とは？の基本のところ、発酵と腐敗の違いは？微生物って？など、ちょっとした疑問を分かりやすくお話させていただきます。健康の源は腸内環境にあり。発酵食はその基本です。簡単な試食あり。

湘南生活クラブ生活協同組合では、コンフォール藤沢D街区(旧市民の家)で、地域の皆様が行き交う新たなコミュニティ拠点づくりをすすめています。講座の中で計画をお話しさせていただきます。

申込方法 お問い合わせ 2次元コード、または電話で申込みをお願いします

☎ 0467-53-1188 担当：林口 (電話は月～金 9時～18時)



〒253-0002 茅ヶ崎市高田4-5-39 湘南生活クラブ生協ちがさきセンター