

子育て中の方、体調が気になる方、低体温の方、食べ物が気になる方は必聴！

菌ちゃん！
野菜を元気にしてあげてね！

目からウロコの食育セミナー



元気な野菜で おなか畑に奇跡が起きる！

60
組限定

家庭の生ごみを使った微生物(菌ちゃん)たっぷりの土はエネルギーにあふれています。

菌ちゃんいっぱいの土で野菜が変わり、それを食べることで元気な体をつくります。土を育てるところから始まる食育のお話。

2月15日 木 10:00～12:00

〈会場〉森のすみか展示場(本庄工業株式会社) ※駐車場有り 〈参加費〉1,000円(お子様無料)

講演内容

- 「無農薬野菜には虫がつく」は間違い！生ごみを使い、無農薬でも病害虫がつきにくい、生命力の強い、昔の味の野菜が育つ
- 究極の元気野菜で究極の元気っ子たちに
- 集中力がアップする～学力向上は食から
- 食改善で病気・イライラ激減！疲労回復力・免疫・成績アップ
- 心と体の食改善～腸の発酵と、微量栄養素
- 雑草も害虫も病原菌も敵じゃなかった～野菜も人も元気になる方法
- 生ごみが教えてくれた地球のひみつ～菌ちゃん野菜作りと菌ちゃん人間作り
- うつ、多動、育児放棄～現代人に忍び寄る新型栄養失調も元気野菜で改善！



プロフィール 吉田 俊道 NPO法人大地といのちの会理事長 菌ちゃんふあーむ園主・農学修士

1959年、長崎市生まれ。九州大学農学部大学院修士課程修了後、長崎県の農業改良普及員に。96年、県庁を辞め、有機農家として新規参入。99年、佐世保市を拠点に「大地といのちの会」を結成し、全国に生ごみリサイクル菌ちゃん野菜作りと元気人間作りを普及している。2007年、同会が総務大臣表彰を受賞。2009年、食育推進ボランティア表彰(内閣府特命担当大臣表彰)。

講演を聞かれた方からの声

早速食生活を実践した子供たち。たった30日で35℃台の低体温の子の多くが36℃台に回復。集中力が上がり、学力向上にもつながりました。

基本的食生活の実践で、低体温や便秘、集中力やイライラがはっきり改善しています。

食育とは、今まで漠然と「栄養学のひとつかな」としか認識していませんでしたが、講演に参加して、「食をとおして、いのちの素晴らしさといのちへの感謝を実感するこころを育むとりくみ」と解釈しました。とても感動しました。



お問合せ・お申し込み

日本オーガニックレストラン協会 オブティマルクッキングスター
福島 美雪 mail://myk1123@yahoo.co.jp TEL//090-7839-8277
菌ちゃん野菜応援団 助産師 大野 裕加 mail://gon-yuka@miomio.jp



facebook QRコード▲

森のすみか展示場(水曜定休)

〒502-0911 岐阜市北島3-5-10

TEL 0120-89-5488