

# 11.29の日体験会

国内唯一！公的な食肉技術の能力開発校

肉のワンダーランド  
玉村町

## 全国食肉学校

### 肉の勉強②ウィンナー作り体験

日時：令和5年 **11月30日(木)**  
9:00~13:30

**参加者  
募集**

場所：**全国食肉学校**（玉村町大字樋越1794）

参加費：**1,000円**

定員：**先着20名** 申込期間：10月23日(月)~11月17日(金)

\*多くの方に体験していただきたいので、初めて申込みされる方を優先します

#### 全国食肉学校での一日

- ウィンナー作り体験
- 学校の説明
- 肉の勉強
- 試食

※自分で作った出来立てウィンナーを食べます。

#### 肉の勉強



あなたは  
牛肉、豚肉、鶏肉のことを  
どれくらい知っていますか？

家畜の品種、食肉の部位、  
加工の流れ、調理方法など  
肉の基礎知識が学べます。



申し込み方法：裏面申し込み用紙にご記入の上、下記までFAX、電話、メールからお申し込みください。

申込み先：公益社団法人 **全国食肉学校**

〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町樋越 1794

TEL0270-65-2571 FAX0270-65-9274

E-mail : fma@fma.ac.jp

月～金曜日 8:30～17:00

休業日 土・日・祝日・年末年始

# 肉のワンダーランド 玉村町 全国食肉学校のあれこれ

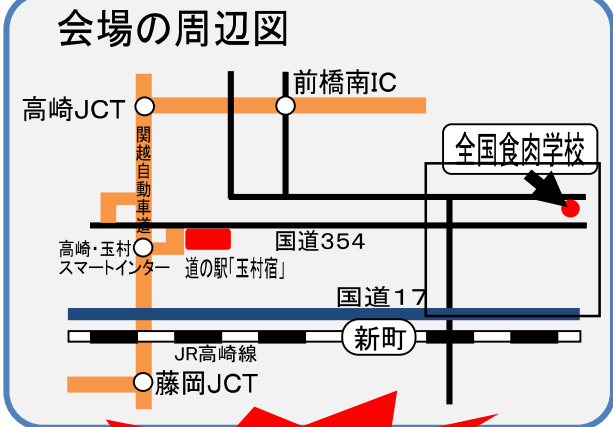
全国食肉学校ホームページ  
http://www.fma.ac.jp

## 全国食肉学校

公益社団法人全国食肉学校は、食肉に関するあらゆる技術と知識を体系的に身につけることができる【国内唯一の公的な職業能力開発校】です。



開校以来、食肉販売に関する技術ノウハウの蓄積をベースに、これまで数多くの食肉スペシャリストを国内外に送り出しています。



**注意！「肉の駅」ではありません**

## お肉検定

お肉検定とは、私たちの身近な食材であるお肉「牛肉、豚肉、鶏肉、ハム、ソーセージなどの食肉加工品、内臓肉にいたるまでの知識を深めていただくための検定試験です。

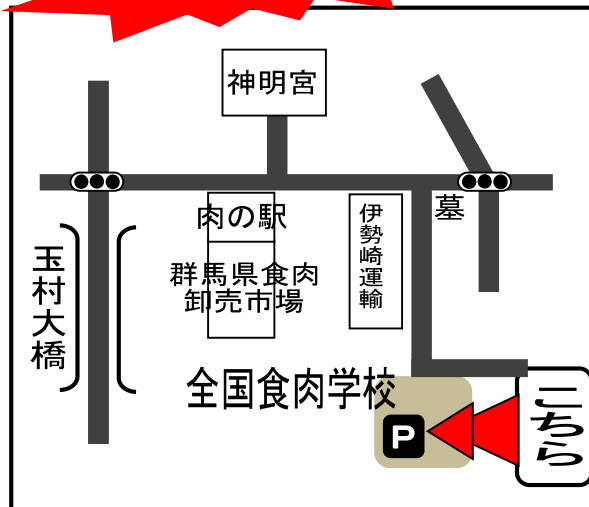
【検定】お肉博士1級…専門的知識を深める人、関連した職業人向け

お肉博士2級…食肉の知識を広める入門編

※現在は全国いつでもどこでも受験できるCBT方式です。検定の日程、申し込み方法など詳しくは、「全国食肉学校」のホームページを検索してください。

## 卒業記念感謝祭

3か月・6か月・1年コースの学生が学校卒業記念に肉加工品の販売会を行います。肉の各種カット品、ソーセージ類、惣菜など。6月、9月、2月の最終日曜日に開催します。



主催：公益社団法人全国食肉学校 共催：玉村町・玉村町公民館

いいにくの11・29の日体験会 申し込み用紙

FAX 用

FAX0270-65-9274 (食肉学校あて)

氏名 (ふりがな)	年齢	性別
	歳	男性・女性
住所 〒	職業	
	電話番号	
手作りベーコン (ブロック) 予約	1パック 1,000円 (約300g) ※税込み	予約希望 お一人1パック限定
		あり・なし