

SHIZGAS 静岡ガスグループ × VELTEX SHIZUOKA



スポーツキッズを支える方の食育セミナー

第1回 身長を伸ばしたい！強いカラダをつくりたい！

ベルメシ

静岡を拠点に活動する**男子プロバスケットボールチーム**
「ベルテックス静岡」の栄養指導等を行う
中野ヤスコ先生を講師に
迎えて開催するスポーツ食育セミナーです。
スポーツ栄養学の基礎知識に加え、
身長を伸ばしカラダを強くするために
大切な食事方法や日々の過ごし方、
子どもへの声かけ等について学べます。



充実の内容

- スポーツ栄養学の基礎知識
- 毎回のテーマに沿った講義
- スポーツキッズ向けレシピの調理デモンストレーション
- 楽しい試食つき





日　時／2021年
2月28日(日)
10:00～12:00

会　場／静岡ガス エネリアショールーム静岡 クッキングスタジオ

対　象／保護者、コーチ等
スポーツキッズを支える方

定　員／16名

受講料／特別価格 3,000円(税込)

講　師／中野ヤスコ

持ち物／マスク・筆記用具

メニュー／サバ缶の天津チャーハン風









©VELTEX SHIZUOKA　※写真はイメージです。

中野ヤスコ プロフィール

日本スポーツ協会公認スポーツ栄養士・管理栄養士・調理師
男子プロバスケットボールチーム「ベルテックス静岡」や
プロアスリートとの個人契約を通じ、
プロ選手への食事提供や栄養指導等を行う。

＊静岡新聞 夕刊1面のコラム「窓辺」に
火曜日のご担当で執筆中です（3月まで）。
是非、ご覧ください。



SHIZGAS 静岡ガスグループ × VELTEX SHIZUOKA

「ベルメシ」は
男子プロバスケットボールチーム「ベルテックス静岡」と連携し、
医療食の専門会社「R&Oフードカンパニー」が運営する
スポーツ食育プロジェクト。
選手をはじめ、地域全体を食で元気にしていきます！



スポーツキッズを支える方の食育セミナー

第1回 身長を伸ばしたい！ 強いカラダをつくりたい！

セミナー詳細

日　時／2021年 2月28日㊐ 10:00〜12:00
会　場／静岡ガス エネリアショールーム静岡 クッキングスタジオ
対　象／保護者、コーチ等スポーツキッズを支える方
定　員／16名
受講料／特別価格 3,000円（税込）
講　師／中野ヤスコ
持ち物／マスク・筆記用具
メニュー／サバ缶の天津チャーハン風

※お客さまの調理は
ございません。

お申し込み方法

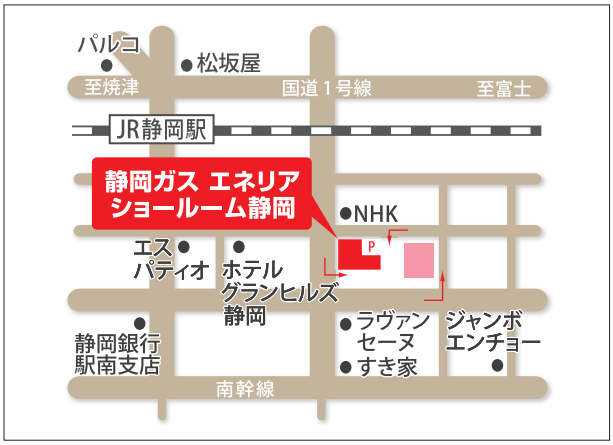
お電話または静岡ガス会員サイトWebエネリアからお申し込みください。
お申し込み期間／2月12日㊎〜2月22日㊊ 9:30〜18:00（水曜定休）
先着順受付です。定員になり次第締め切らせていただきます。

今後の予定

第2回 / 4月4日㊐ 10:00〜12:00
「疲労回復を早めたい！疲れないカラダをつくりたい！」
第3回 / 6月6日㊐ 10:00〜12:00
「貧血を予防して持久力・筋力をつけたい！」

お申し込み・お問い合わせ先

静岡ガス エネリアショールーム静岡 クッキングスタジオ
〒422-8076 静岡市駿河区八幡1-5-38 **Tel.054-285-0267**
営業時間／9:30〜18:00 休館日／水曜定休
https://www.shizuokagas.co.jp



共催：静岡ガス株式会社／株式会社VELTEXスポーツエンタープライズ／株式会社R＆Oフードカンパニー

注意事項

＊キャンセルをされる場合は必ずご連絡ください。
＊新型コロナウイルス感染拡大防止のためご協力ください。
・事前の検温、マスクの着用をお願いします。・体調不良の場合は必ずご連絡の上、参加をご遠慮ください。・ご家族等、事前にお申し込みをされていない方の入室はご遠慮ください。
＊今回のイベントの風景写真等は、静岡ガスおよびベルテックス静岡、ベルメシの広報、宣伝等に使用させていただくことがあります。

新型コロナウイルス感染拡大防止に関する取り組み

弊社ではお客さまに安心してセミナーにご参加いただけるよう、新型コロナウイルス感染拡大の防止、感染リスクの低減策として以下の取り組みを行っております。
お客さまにはお手数をおかけいたしますが、ご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。

静岡ガス料理教室の取り組み

アルコール消毒液の設置と清掃・換気の徹底
営業前後に、消毒清掃を実施しております。ショールームおよび料理教室の出入り口付近に消毒液を設置しております。また定期的な換気を行います。

全スタッフのマスク着用と検温の実施
スタッフ全員にマスク着用を義務づけております。出勤前に検温を実施し、報告することを徹底しております。

講座形式の変更
グループでの調理を避け、基本的にデモンストレーション形式の講座に変更いたします。調理実習はお1人さまで調理ができる講座のみで実施とします。必ず内容をご確認の上、お申し込みください。

参加人数の縮小
お客さま同士の距離を保てるよう、通常よりも定員数を削減して開催いたします。

お客さまへのお願い

消毒および手洗いのご協力をお願いします
備え付けの消毒液での消毒の実施、および調理前の手洗いをお願いします。

事前の検温実施とマスクの着用をお願いします
当料理教室からのマスクの支給はございませんので、ご了承ください。

体調に不安のある方、感染が疑われる方の参加はご遠慮ください
37.5度以上の発熱および感染が疑われる方の参加はお断りしています。

新型コロナウイルスの感染拡大状況により、チラシに記載しております セミナーについて中止とさせていただく可能性がございます。