



食品衛生教室

参加費
無料

～食肉センターを見学しよう～

普段食べている牛肉がどのように加工されているか知っていますか？
生きている牛がお肉になるまでの過程や、牛肉を安全・安心に食べるために獣医師がしている検査について、実際の現場を見て、学習します。

また、食中毒の発生が多いこの時期に、お肉を扱うときの注意点や衛生管理について、正しい知識を持っていただきたいと思います。

高知で育った「土佐和牛」を中心に、と畜から販売まで総合的な運営を行っている食肉センターを見学してみませんか？

ご参加をお待ちしています！

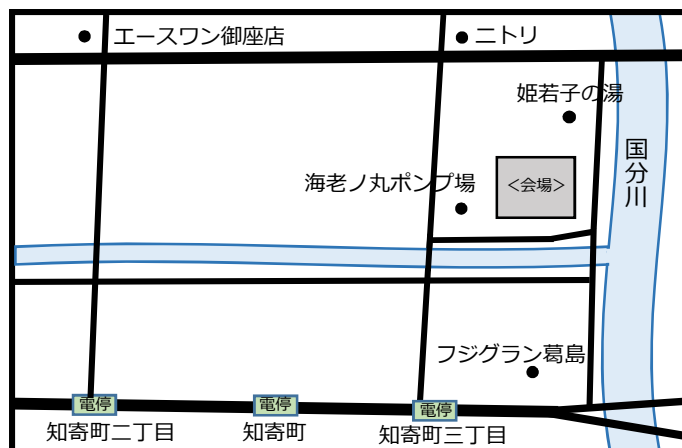
☆日 時：令和8年7月24日（金）午前9時～12時

☆場 所：ミートプロこうち（高知市海老ノ丸13-58）

☆持ち物：筆記用具、タオル、飲み物

☆内 容：食肉センターを見学。
食品衛生のポイントを見てみよう。
お肉の焼き方を学ぼう。

おみやげ、
試食があるよ！



※お申し込み方法は裏面をご覧ください。

申し込み方法



対象者：小学5、6年生（保護者1名同伴）

募集人数：8組16名
（申込多数の場合は抽選）

参加費：無料

申込期間：令和8年7月1日（水）～9日（木）

申込方法：申込フォーム

連絡先：高知市保健所 生活食品課 食肉衛生検査所
[☎088-861-8687](tel:088-861-8687)

申込フォーム



☆集合場所：高知県食肉センター株式会社（ミートプロこうち2階）
（受付場所）

☆受付時間：令和8年7月24日（金）8：30～9：00

☆駐車場：指定の駐車場をご利用ください。



みんなの参加を
待ってるよ！

高知市保健所マスコット
ホケちゃん

主催：高知市保健所生活食品課食肉衛生検査所
共催：高知県食肉センター株式会社