

体ととのう健康メニュー

鹿児島ブランド 有機野菜×発酵食品

会場：カクイックス交流センター（鹿児島県民交流センター）
調理実習室（東棟5階）〒892-0816 鹿児島市山下町14-50

9/27
土

9：30～受付

9：50～挨拶・調理説明

10：00～調理実習

12：00～試食

講話（これからは、環境にやさしい農業と地産地消が大切！）

農林水産省九州農政局地方参事官（鹿児島県担当）窪山 富士男氏

13：00～片付け・終了

定 員： 20名（先着順）

参 加 費： お一人様 1000円（食材料費他）

準備するもの：エプロン、三角巾、筆記用具など

※動きやすい服装でお越しください。

申し込み方法：FAXまたははがきでお申し込みください。

電子メールでもお受けいたします。氏名・住所・電話番号

年齢、性別、食物アレルギーの有無（有の場合は食材名）

尚、ご質問・ご要望がございましたら、一緒に

ご記入ください。

申し込み先：公益社団法人 鹿児島県栄養士会

〒890-0056 鹿児島市下荒田1丁目36-1

TEL 099-256-1216 FAX 099-256-1217

電子メール:k-eiyou@po.k-eiyoushikai.or.jp

共 催：農林水産省九州農政局鹿児島県拠点

〒892-0816

鹿児島市山下町13-21鹿児島合同庁舎4F

TEL 099-222-7521 FAX 099-223-7302

メニュー

鹿児島茶飯

塩こうじ漬け豚しゃぶ肉の
包み焼き

かごしまブランド野菜のサラダ
～麴ドレッシング～

塩麴スープ

有機黒糖かけ甘酒アイス

