

郷土料理「豚骨」



地元で長く伝承されてきた郷土料理は、地産地消・旬産旬消のお手本となり地球にやさしい、エコなお料理です。

「豚骨」は薩摩の武士を思わせる豪快な料理です。

家庭でも美味しくできるように、調理のポイントやコツを学んで我が家の定番メニューに加えましょう！

メニュー：豚骨・すまし汁（だしを取った後は佃煮）・ごはん・小松菜のおひたし・トマトゼリー

日時：平成25年12月21日（土）10:00～14:00

場所：かごしま環境未来館 1階食工房

講師：今和泉 登志子（鹿児島県食生活改善推進員）

対象：市内に住むか、通勤・通学する18歳以上の人

定員：20人（応募者多数の場合は抽選）

受講料：1人 700円

準備物：筆記用具、エフロン、三角巾、手拭タオル、飲み物、古布か古新聞

☆お持ちの方は、かごしまリユースポイントカード（当日作成可）

*申し込み方法等は裏面をご覧ください。

主催 かごしま環境未来館

◆申し込み方法

未来館窓口かホームページの申込フォーム、往復はがき、FAX、Eメールのいずれかに、下記の内容をご記入のうえお申し込みください。(FAXの方は中段の申込書をご利用ください。)

①講座名「郷土料理「豚骨」(12月21日開催)」

②郵便番号、住所 ③氏名(ふりがな) ※参加する方全員のお名前・年齢をご記入ください。

④年齢 ⑤連絡先(電話・FAX) ⑥お持ちの方はEメールアドレス

⑦託児(6か月～小学校2年生)希望者は子どもの氏名(ふりがな)、年齢

※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用いたしません。

申込締切 12月11日(水) 必着

*締め切り後に、当落の通知を差し上げます。

*メールでお申し込みの方は、kouza@kagoshima-miraikan.jpからのメールを受信可能に設定してください。
往復ハガキでお申し込みの方は、到着までに時間がかかる場合があります。ご了承ください。

【 郷土料理「豚骨」 (12/21) 申込書】 FAX 099-806-8000

お名前	(ふりがな) (歳)		
	(ふりがな) (歳)		
	(ふりがな) (歳)		
住所	〒		
電話番号		FAX	
Eメール (お持ちの方)			
託児希望	お名前(ふりがな)	年齢	

◆申し込み・問い合わせ先

〒890-0041

鹿児島市城西2丁目1-5

かごしま環境未来館

担当 まつした 松下・きたの 北野

TEL 099-806-6600

FAX 099-806-8000

E-mail kouza@kagoshima-miraikan.jp

H P <http://www.kagoshima-miraikan.jp>

休館日：月曜日

(祝日の場合はその後の最初の平日)

携帯電話からはこちら



◆アクセス方法

最寄りのバス停

新照院、草牟田、原良小前のいずれかのバス停から徒歩約5分、

城西公園前バス停から徒歩約7分

鹿児島中央駅から

徒歩約20分

上記のバス停までの路線バスあり

※地球環境保全のため、

公共交通機関利用のご協力をお願いいたします。

