

かごしま環境未来館 平成25年12月 環境学習講座



※各講座託児あり。

日時	講座名	場所 受講料等	講師	内容
12/4 (水) 10:00~ 13:00	冬野菜でキムチを作る ×切 11/24 (日)	1階食工房 1人1,000円 18歳以上	桑水流 善枝 やさい畑 道夢館	白菜・大根・人参など、地元で採れた旬の野菜たっぷりのキムチ作り。本場韓国の味を家庭でも作れるように教えて頂きます。
12/6 (金) 10:00~ 14:00	マクロビ料理 de クリスマス ×切 11/26 (火)	1階食工房 1人1,000円 18歳以上	角屋敷 まり子 マクロビオティック料理 講師 やさい村	自然の食材を自然な料理法でいただく、マクロビオティックのお料理を学びます。今回は、メニューもちょっと華やかにクリスマス仕様です☆
12/10 (火) 10:00~ 12:00	「伝える! 伝わる! ガイド」 講習会 ×切 11/30 (土)	2階多目的ホール 無料 18歳以上	福島 大輔 NPO 法人 桜島ミュージアム 理事長	NPO、事業所が環境に関する講座等を実施する際のガイド技術の基礎の確認と向上を目的とした講習会。
12/14 (土) 10:00~ 14:00	親子で地域自慢の旬な料理 ～郡山そばうち編～ ×切 12/4 (水)	1階食工房 1人500円 小学3年生以上の親子	肥後 サツ子 鹿児島県食生活 改善推進員	郡山のそば粉を使った、お家で作りやすい「そば打ち」を教わります。親子で年越しそばを作ってみませんか。
12/21 (土) 10:00~ 14:00	郷土料理「豚骨」 ×切 12/11 (水)	1階食工房 1人700円 18歳以上	今和泉 登志子 鹿児島県食生活 改善推進員	郷土料理は地産地消・旬産旬消のお手本になる地球に優しいお料理です。美味しく出来るポイントやコツを学んで我が家の定番メニューに!



☆講座の申し込み・問い合わせは…

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、

①講座名・開催日 ②住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢・学年 ⑤連絡先(TEL・FAX) ⑥メールアドレス

⑦託児(6ヶ月～小学2年生) ☆希望者は子どもの氏名(ふりがな)・年齢をご記入の上、各講座開催の **10日前まで**にお申し込みください。なお、複数でお申し込みの際は、**参加される方全員のお名前・年齢をご記入ください。**

※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してください。

◆環境学習講座受講者には、リユースリサイクルショップ「かごしまリユースポイントカード」のポイントが付きますので、ぜひお持ちください。(受講時にカードを作成することもできます。)

◆各講座定員があります。応募者多数の場合抽選となりますのでご了承ください。



携帯電話からは
こちら↓↓



〒890-0041 鹿児島市城西2丁目1-5 かごしま環境未来館
Tel: 099-806-6600 / Fax: 099-806-8000
E-mail: kouza@kagoshima-miraikan.jp