

郷土料理「豚骨」



地元で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・お吸い物・昆布と根菜の梅煮・ごはん・かるかん



日時：平成30年11月17日(土) 10:00～14:00

場所：かごしま環境未来館 1階食工房

講師：竹下 節子 (鹿児島県食生活改善推進員)

対象：鹿児島市・日置市・いちき串木野市・始良市に住むか、鹿児島市に通勤・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1,000円

準備物：筆記用具、エプロン、三角巾、手拭きタオル、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。

◆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』(11月17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
- ⑧「みらいかん講座・追加募集ご案内メール」申し込み(Eメールアドレスの記入が必要)

*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 11月7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」(11/17) 申込書】 FAX 099-806-8000

お名前	(ふりがな) (男・女) (歳)					
	(ふりがな) (男・女) (歳)					
	(ふりがな) (男・女) (歳)					
託児	ふりがな 名前	男 女	年齢	ふりがな 名前	男 女	年齢
住所	〒					
電話番号	追加募集ご案内メールの受信希望 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/> 申込済み <input type="checkbox"/> 解除希望					
FAX	*定員に空きがある講座やキャンセルが発生した際に追加募集の案内をメールさせていただきます。受信を希望される方は、 kouza@kagoshima-miraikan.jp からのメールを受信可能に設定してください。					
Eメール						

◆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: しみす もち原)

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

コミュニティサイクルかごりんのポートあり

※地球環境保全のため、

公共交通機関利用のご協力お願いいたします。

