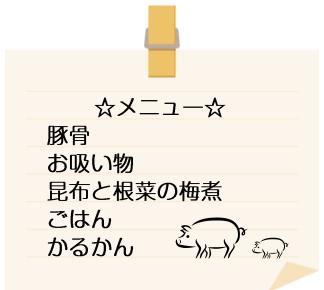
地元に伝承されてきた郷土料理は、地産地消・旬産旬消のお手本となり地球に やさしい、エコなお料理です。

「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!





令和元年 11 月 16 日 (土) 時: 10:00~14:00

かごしま環境未来館 1階食工房 場 所:

※11 月より駐車場の再整備を行うため、一部使用できない区域が発生します。 駐車場の混雑が予想されますので、できる限り公共交通機関のご利用をお願いいたします。 ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解・ご協力の程よろしくお願い致します。

講 師: 節子 (鹿児島県食生活改善推進員)

扙 象: 鹿児島市・日置市・いちき串木野市・姶良市に住むか、

鹿児島市に通勤・通学する 18 歳以上の人

20人(応募者多数の場合は抽選) 定 員:

1人1,000円 受講料:

筆記用具、エプロン、三角巾、手拭きタオル、飲み物、 準備物:

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』」(11月16日開催)」
- ②お名前(ふりがな) ③年齢 ※参加する方全員のお名前・年齢をご記入ください。
- ④託児(6か月~小学2年生)希望者は子どもの氏名(ふりがな)・年齢・性別
- ⑤郵便番号、住所 ⑥連絡先(電話・FAX) ⑦お持ちの方はEメールアドレス
- ⑧「みらいかん講座・追加募集ご案内メール」の受信希望(Eメールアドレスの記入が必要)
- ※個人情報は適切に管理し、講座目的以外には使用いたしません。

## 申込締切 11月6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」(11/16) 申込書】 FAX 099-806-8000

				(ふりがな		) (	歳
お名前				(ふりがな		) (	歳
				(ふりがな		) (	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			-	<b>らいかん講座・追加募</b> 9 望する □希望しない			希望
FAX			*定員	<b>鼠に空きがある講座の追加募集案内</b>	りをメールさせていただきま	す。受信を	希望さ
Eメール			れる方 ください	は、kouza@kagoshima-mirail い。	kan.jp からのメールを受	信可能に設	定して

# ◆申し込み・問い合わせ先

**T890-0041** 

鹿児島市城西2丁目1-5

かごしま環境未来館 担当 富山・境田

TEL 099-806-6600

FAX 099-806-8000

E-mail kouza@kagoshima-miraikan.ip

H P https://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・スマホ 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。

