

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！



☆お持ち帰りメニュー☆

豚骨

かつおと昆布のだし液

昆布と根菜の梅煮

かるかん



新型コロナウイルスの影響により、作った料理はすべてお持ち帰りの予定ですが、県内での感染状況によっては変更する可能性があります。

日時：令和2年11月14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：15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、古布か古新聞、飲み物、
マスク、持ち帰り用容器（500ml程度のタッパー1個、300ml程度のタッ
パー2個、空の水筒）

12 つくる責任
つかう責任



13 気候変動に
具体的な対策を



* 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14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4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」(11/14) 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)					
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	「みらいかん講座・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の追加募集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 さかいだ ふじやま 境田・藤山

TEL 099-806-6600

FAX 099-806-8000

E-mail kouza@kagoshima-miraikan.jp

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。

