

～「見る・かむ・味わう」食材に注目した料理教室～

「食べモノ教室」～すてきに食育～

主催：NPO法人日本食育ランドスケープ協会

後援：京葉ガス 株式会社

【開催日】平成21年5月～7月（内6回）

5/21（木）・6/4（木）・6/13（土）・6/27（土）・
7/4（土）・7/9（木）

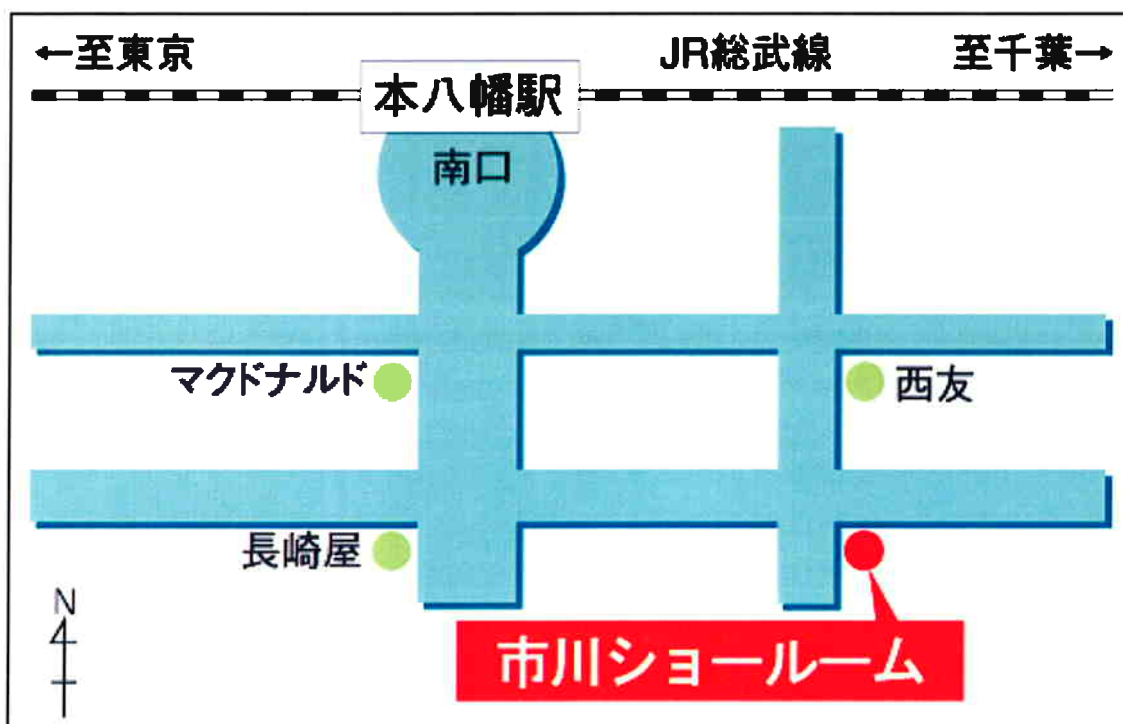
【時間】10:00～13:00

【定員】各日12名様

【参加費用】各日2,000円（*当日会場にて申し受けさせていただきます）

【持ち物】エプロン、タオル、ハンダナ（三角巾）、筆記用具など

【場所】京葉ガス市川ショールーム1F（住所：市川市南八幡3-14-1）



各日テーマ詳細（HP：<http://jasla.org/> からご覧いただけます）

● 5 / 21（木）「粉の違いを感じよう！米粉ピザ」

今注目の米粉。家庭で楽しめるピザを作りませんか？
米粉ピザ トッピング2種類、旬のサラダ
（他、小麦粉と米粉のピザ生地をテイスティング）

● 6 / 4（木）「粉の違いを感じよう！手打ちパスタ」

デュラムセモリナ粉100%でパスタを作りましょう。
簡単トマトソース、家でも作れるツナのオイル漬けもご紹介。
副菜にはもちろんサラダをたっぷり！

～夏野菜シリーズ 切り方、調理法、品種による食感体験～

● 6 / 13（土）「旬食材～野菜の個性をひきだそう！①ウリ科」

野菜ソムリエが、目からウロコの切り方・調理法をご紹介。
キュウリ・ズッキーニ・カボチャ… 他、
旬のマメ科野菜もふんだんに使いこなします。

● 6 / 27（土）「旬食材～野菜の個性をひきだそう！②ナス科」

トマト・ナス・ピーマン・ジャガイモ…
同じナス科の様々な魅力。大人気の「ナスのビシソワーズ」
簡単「セミドライトマト」作りもご紹介。

～色鮮やかな旬食材・めずらしい夏野菜にチャレンジ！～

● 7 / 4（土）「見て感じよう！～美味しい色の要素」

● 7 / 9（木）「いつもの料理をひと工夫」

*キャンセルおよびコース変更は、

開催日の三日前までにご連絡をお願いいたします。

お問い合わせ先

NPO法人日本食育ランドスケープ協会事務局へ

FAX 047-370-6965

事務局 E-mail: jasla@jasla.org

Mobile: 090-3505-3572（浮谷）