

～ 素材に注目した料理教室 ～ 見て、噛んで、味わって ～

「食べモノ教室」



(料理一例)



長ネギ：伝統品種 もとくら

◆第7回特別テーマ： 地産地消「長ネギ」

【身体を温める & デドックス効果】

～「焼く」・「煮る」・「生」 調理法によるおいしい食べ方をご紹介します！！～

(メニュー) ●丸ごとネギのスープ煮 ●若鶏と長ネギのソテー 和風バルサミコソース
●千切りネギのデドックスサラダ 他、デザートなど

講師：高野和子（野菜ソムリエ／食育実践アドバイザー） 長ネギ生産者：染谷和男氏

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

【開催日時・場所】 平成22年 2/4（木） 10:00～13:00

京葉ガス市川ショールーム 1F（住所：市川市南八幡3-14-1）

*H21年度開催の様子など、詳細はHP <http://jasla.org/> からご覧ください。

【定員】12名様 【参加費用】2,500円（野菜のお土産付）

*参加費用は、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、バンダナ（三角巾）、筆記用具など

【キャンセル】食材の都合上、開催日の7日前までにご連絡願います。

【申し込み先】日本食育ランドスケープ協会事務局へFAXかメールで

FAX047-370-6965 / E-mail:jasla@jasla.org

(問い合わせ 090-3505-3572)

