



管理栄養士によるクッキング講座開催のお知らせ

「地産地消で秋の食養生」

公益社団法人 鹿児島県栄養士会 医療協議会

健康維持は口にする食べ物が大切です。
そして秋は喉の乾燥、お肌の乾燥などなど…乾燥対策の季節です！
この季節、積極的に食べたい地元食材をご紹介しながら、秋に向くメニューを作
てみたいと思います。是非ご参加くださ～い。

日 時 令和6年10月19日(土) 9:50～13:30 (受付9:30～)

9:30 ～ 受付

9:50 ～ 挨拶・調理説明

10:00 ～ 調理実習

12:00 ～ 試食

講話 「鹿児島ではこんな農産物が作られています!？」

～これからは、環境にやさしい農業と地産地消～

農林水産省九州農政局地方参事官 (鹿児島県担当) 窪山 富士男氏

13:00 ～ 片づけ・終了

場 所 かがしま県民交流センター調理実習室(東棟5階)

〒892-0816 鹿児島市山下町14-50



定 員 20名(先着順)

※料理に興味のある方ならどなたでもご参加いただけます。

参加費 お一人様1,000円(食材料費他)

メニュー



主 食：メダカが泳ぐ田んぼで取れた、
いちき串木野産のお米で作るおにぎり

汁 物：枕崎産かつお節だしのみそ汁

主 菜：東串良産黒豚(短鼻豚)と有機野菜の
蒸ししゃぶしゃぶ胡麻だれ添え、を時短で美味しく

デザート：霧島産梨のすりおろしゼリー

…などを予定しています!

※申し込み方法は裏面をご覧ください※





申し込み方法 FAX またははがきでお申し込みください。



電子メールでもお受けいたします。

氏名・住所・電話番号・年齢・性別、

食物アレルギーの有無(アレルギーがある場合は食材名)

なお、ご質問、ご要望等ございましたら、一緒にご記入ください。

準備するもの エプロン・三角巾・筆記用具など

※動きやすい服装でお越しください。

申し込み先 公益社団法人 鹿児島県栄養士会

〒890-0056 鹿児島市下荒田1丁目36-1

TEL 099-256-1216

FAX 099-256-1217

電子メール k-eiyou@po.k-eiyoushikai.or.jp

共 催 みどりの食料システム戦略推進鹿児島連絡協議会
事務局：農林水産省九州農政局鹿児島県拠点

〒892-0816 鹿児島市山下町13-21 鹿児島合同庁舎4F

TEL 099-222-7521

FAX 099-223-7302



栄養士会
ホームページ



みどりの食料
システム戦略
ホームページ

