

初めてでも簡単ジビエ料理

公益社団法人 鹿児島県栄養士会

まだまだ馴染みの少ないジビエ料理ですが、実はとっても簡単にお料理ができて、美味しい食材です。今回は、環境にやさしいお野菜(有機野菜、IPMオクラ)などの農産物を使って初めての方でも簡単にできるお料理をご紹介します。ぜひお気軽にご参加ください。

6/21

土

会場:カクイックス交流センター(かご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

9:30~受付

9:50~挨拶・調理説明

10:00~調理実習

12:00~試食

講話「これからは、環境にやさしい農業と地産地消が大切！」

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

定員 :20名(先着順)

参加費 :お一人様1,000円(食材料費他)

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(有りの場合は食材名)

尚、ご質問・ご要望等ございましたら、一緒にご記入ください。

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 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



九州農政局鹿児島拠点ホームページ

今回の献立

- ・ご飯(新品種:あきの舞)
- ・鹿肉スペアリブ
- ・猪肉の味噌漬
- ・ひよこ豆のサラダ
- ・卵スープ

メニューは、仕入れにより変更となる可能性があります。