

## おかえりやさい親子クッキング講座

なごや循環型野菜「おかえりやさい」を試食するクッキング講座を開催します。素材をいかした韓国の家庭料理です。この機会に、ぜひ、おかえりやさいを知って、そして味わってください。



どうぞよろしく!!

### おかえりやさい 親子クッキング&ミニ講座

2009年1月24日(土) 11:00~14:00

会場：中生涯学習センター1階料理室  
(名古屋市中区橋1-7-11) [地図裏面]

参加費：1組 500円 (材料費含む)

※ 小学生以上の親子

※ 一般(大人のみ)の参加も可能です。

定員：15組

講師：大村成子(料理研究家)

#### 講師プロフィール

韓国家庭料理を得意とする。素材にこだわり、素材を活かす複合的な食材を使い、健康食を心がけた料理を研究・紹介している。

### ☆おかえりやさい販売店

11/29(土)~

ヤマナカ柴田店(南区)、  
つるまい店(中区)、松原店(中区)  
極楽フランチ店(名東区)、  
富士見台フランチ店(千種区)

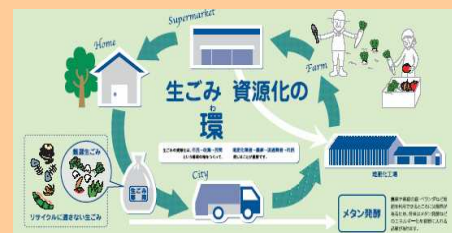
主催：おかえりやさいプロジェクト

協力：環境省   

### おかえりやさいプロジェクト

おかえりやさいプロジェクトは、名古屋市内のスーパーや食品メーカー、レストラン、一般家庭などから排出される生ごみ(食品循環資源)を、名古屋市内の堆肥化施設で堆肥にリサイクルし、名古屋市内と近郊の農家で、その堆肥を使って野菜を生産し、さらに名古屋市内のスーパーなどにその野菜を戻すという取組をすすめています。

この野菜を「おかえりやさい」と名付けました。今はブロッコリーが旬ですが、もうしばらくするとタマネギの出荷が始まります。今後、種類を増やしていきたいと思っています!



(構想)

申し込み・詳細は裏面へ

# おかえりやさい親子クッキング

|  | 講座内容   | 会場・講師   |
|--|--|---|
| 親子クッキング  | 定員 15 名  | 会場：生涯学習センター<br>1階料理室  |
| 1月24日(土)<br>11:00~14:00<br><br>参加費：500円<br>(材料費含む) | <p>素材をいかした料理で「おかえりやさい」を味わいます。ミニ講座あり。一般参加も可能です。</p> <p>【メニュー】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ブロッコリーの味みそかけ</li> <li>・ 万能ドレッシングのオニオンサラダ</li> <li>・ 韓国風お好み焼き<br/>(食材調達状況により一部変更の可能性あり)</li> </ul> <p>持参いただくもの：<br/>エプロン、ふきん、三角巾、タッパー<br/>(残った場合)</p> | <p>講師：大村成子<br/>(料理研究家)</p> <p>家庭料理を得意とする。<br/>素材にこだわり、素材を活かす複合的な食材を使い、健康食を心がけた料理を研究・紹介している。</p> |

※ 事前申込制 食材調達の関係で開催一週間前迄にお申し込みください。

## 会場

★生涯学習センター 1階料理室  
(名古屋市中区橋 1-7-11)

地下鉄「上前津」駅下車 6番出口  
南へ徒歩約 250メートル



申し込み返信先 FAX 052-972-4133

|                       |           |      |  |
|-----------------------|-----------|------|--|
| ふりがな<br>お名前 (保護者・ご本人) |           | ご連絡先 |  |
|                       |           | TEL  |  |
| お名前 (お子様)             | 年齢<br>( ) | FAX  |  |
|                       |           | 携帯電話 |  |
| ご住所<br>〒              |           |      |  |
| e-mail                |           |      |  |

## 【問い合わせ・申し込み先】

おかえりやさいプロジェクト

TEL : 052-972-2398 FAX:052-972-4133 E-mail : n-kd@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp