

おかえりやさいクッキング講座

なごや循環型野菜「おかえりやさい」を知っていますか？

環境にやさしくて美味しい「おかえりやさい」を使ったクッキング講座を開催します。

メニューは素材を活かした韓国家庭料理。ぜひ味わってみてください。



おかえりやさい クッキング&ミニ講座

2010年1月23日(土) 11:00~14:00

会場：北生涯学習センター料理室

(名古屋市中区黒川本通 2-16-3) [地図裏面]

参加費：300円 (材料費含む)

定員：25名

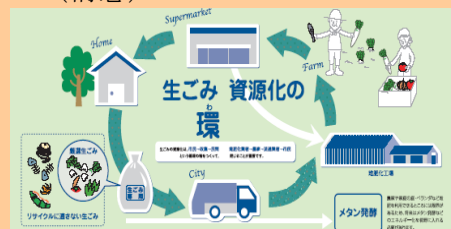
講師：大村成子 (韓国家庭料理研究家)

主催：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

(構想)



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り組みをすすめています。

この野菜を「おかえりやさい」と名付けました。どうぞよろしく。

ホームページもごらんください。

<http://okaeri.n-kd.jp/>

おかえりやさいクッキング

	講座内容	会場・講師
クッキング	定員 25 名	会場：北生涯学習センター 料理室
1月23日(土) 11:00~14:00 参加費：300円 (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。ミニ講座つき。</p> <p>* 韓国家庭料理 * キムチの炊き込みごはん * 玉ねぎスープ * 即席キムチ漬け</p> <p>※当日の食材入手状況により、メニューが一部変更になる場合があります。</p> <p>持参いただくもの： エプロン、ふきん、三角巾、 持ち帰り用容器</p>	<p>講師：大村成子 (韓国家庭料理研究家)</p> <p>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

★北生涯学習センター料理室
(名古屋市北区黒川本通 2-16-3)

地下鉄名城線「黒川駅」4番出口より
黒川交差点を北へ50m(東側)



申し込み返信先 FAX 052-972-4133

ふりがな お名前	ご連絡先	
	TEL	
	FAX	
ご住所 〒		
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 : 052-972-2379 FAX:052-972-4133 E-mail : n-kd@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp