



## 令和元年度 食育・地産地消講座 第4回

# はじめよう！ふくおかの食で健康生活 ～県産食材で楽しくおいしくクッキング～

第4回は、野菜ソムリエプロの小野理恵さんを講師に迎え、旬の県産食材を使用した料理教室を開催します。  
今回は前菜からパスタまで“春キャベツ”を使った  
春キャベツ丸ごと使い切りメニューをご紹介します。  
是非お気軽にご参加ください。ご応募お待ちしております！！

### 《当日のメニュー》

★春キャベツのコールスロー

★春キャベツのポタージュ

★春キャベツとベーコンの和風ペロンチーノ

※食材の仕入れの都合により、メニューを変更する場合があります。

日 時：2月18日（火）10:30～14:00

（10:15～受付開始）

場 所：イイツカコミュニティセンター 調理実習室  
（飯塚市飯塚14-67）

アクセス：「嘉穂劇場入口」バス停より徒歩1分

定 員：20人（応募多数の場合は抽選となります）

参加費：1,000円（税込）

講 師：野菜ソムリエプロ 小野 理恵さん



### <参加申込方法>

参加申込書をメール又はFAXでご提出ください。申込書がダウンロードできない場合は、  
①参加者全員の氏名 ②当日の緊急連絡先（携帯電話）③メールアドレスを明記の上、お申  
込みください。申込書URL：<http://f-ouen.com/webdata/file/5e26c230e8c08.docx>

申込締切：2月14日（金）17:00まで（応募多数の場合抽選）

主催・問合せ：食育・地産地消ふくおか県民会議

（事務局 福岡県農林水産部食の安全・地産地消課）

TEL:092-643-3575 FAX:092-643-3573 電子メール：[ouendan@pref.fukuoka.lg.jp](mailto:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp)