



県産食材のカフェごはんと栄養講座

「ごはん食のすすめ～糖質ダイエットって本当にいいの～」

～平成30年度食育・地産地消講座（第2回）～

福岡パルコ6階にある「みのりカフェ天神」は、JA全農が運営する旬の福岡県産食材をはじめ、九州各県の食材を使った食事を提供するカフェです。

今回は、新品種の県産米「実りつくし」をはじめとした、県産食材たっぷりの「カフェごはん」をご用意！管理栄養士による講話や食材についてのお話などもあります。お店の人気メニューレシピやお土産もある充実の内容です。是非お気軽にご参加ください。

※「実りつくし」は、県が育成し、平成29年2月に販売を開始したばかりの新しいお米です。是非その味を体験してみてください！

日時：平成30年11月28日（水） 19:00～20:30（受付18:45～）

場所：みのりカフェ天神

福岡県福岡市中央区天神2丁目11-1 福岡パルコ新館6F

交通：最りの交通機関：市営地下鉄空港線「天神駅」西口・7番出口直結

西鉄天神大牟田線「福岡（天神）駅」北口改札すぐ

参加費：1,000円/名 ※税込

定員：先着20名 ※申込期限 11/16（金）17:00まで（定員になり次第締切）

内容：①ごはん食のすすめ～糖質ダイエットって本当にいいの？～

講師：島井里佳氏（管理栄養士）

②実りつくしと福岡県産食材たっぷりのカフェごはん

食事を召し上がりながら食材やレシピなどのお話を伺います。

福岡県産こめ豚のメンチカツ（デミグラスソース）、糸島野菜のサラダ、

新品種のお米「実りつくし」のごはん等

※お帰りの際のアンケートと引き換えに「元気つくし」2合をプレゼント！

★ 主催 ★

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）

★ お問い合わせ先 ★

事務局：(株)全農ビジネスサポート福岡支店（担当：岩崎）

TEL:092-718-8055 FAX:092-761-2050

MAIL:itadakimasu@z-bs.co.jp

みのりカフェ

★ 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年齢 ③性別 ④当日の緊急連絡先（携帯電話）を明記の上、お申込みください。

食育・地産地消講座 運営事務局 行き

FAX : 092-761-2050

平成30年 月 日

第2回食育・地産地消リレー講座申込書

下記のとおり、第2回食育・地産地消講座への参加を申し込みます。

なお、下欄の写真撮影、使用についての承諾事項について承諾します。

フリガナ 参加者氏名	性別	年齢

《通信欄》 ※申込みにあたり、連絡事項がありましたらご記入ください。

【当日緊急連絡先】

当日急な変更や中止などがあった場合の連絡先として、携帯電話番号など必ず参加者と連絡が取れる電話番号をご記入ください。

氏名	連絡先
	— —

写真撮影・使用についての承諾事項

- 1 セミナー中に写真撮影を行うこと
- 2 撮影した写真を広報誌や行政資料に使用し、対外的に公表すること
- 3 撮影した写真をホームページに掲載すること

※写真撮影に支障がある方は、ご相談ください。

TEL : 092-718-8055

※ご記載いただきました個人情報については、今回のセミナーに関する以外の目的では一切使用いたしません。