

# 「地場産食材をテーマにした現地見学&料理教室」

## フロと実践!

# 近畿版「食事バランスガイド」 で巡る地場もんの味



近畿農政局では、近畿の食材を生かした料理メニューで構成される『近畿版「食事バランスガイド」献立集』を作成し、「食事バランスガイド」の普及啓発とともに、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を促進することにより、望ましい食生活の実現と併せて食料自給率の向上や地産地消の推進等を図っています。

この取組の一環として、『近畿版「食事バランスガイド」献立集』を通じた「食事バランスガイド」の普及啓発及び地場産食材の利用促進を目的とする現地見学と料理教室を開催します。

**日時** 平成20年3月13日(木)

【集合】 8:00 JR天王寺駅前(貸し切りバスで移動)

【解散予定】 14:30 クレオ大阪西(最寄駅: JR西九条)

**主催** 農林水産省 近畿農政局

## 内容

### 【現地見学】

大阪市中央卸売市場東部市場(大阪市東住吉区今林1丁目2-68)

「近畿地域の旬の食材の見学」

春菊及び若ごぼう生産現場(八尾市)

「地場野菜生産現場の見学」

### 【料理教室】

講師

為後喜光氏

(学校法人「辻学園」顧問)



ためご よしみつ

為後喜光先生 プロフィール

大阪中之島辻学園調理技術専門学校及び、辻クッキング顧問。  
NHKテレビ「きょうの料理」などにご出演。  
『近畿版「食事バランスガイド」献立集』の作成にあたっては、料理例のレシピ作成及び実際の調理を担当していただいた。

### 調理メニュー

「近畿版「食事バランスガイド」献立集」から

「近畿の食材を使った春の夕食」ほか

**定員** 30名(応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。)

**16歳以上の方を対象とさせていただきます。**

**参加費** 食材費・保険代実費〔2,000円以内:食材費は直近の市場価格。現地等移動の貸し切りバスの負担は含みません。〕

### 【問い合わせ先】

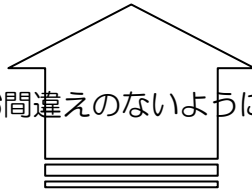
農林水産省 近畿農政局 消費・安全部 消費生活課(担当:中村、北川)

TEL 075-451-9161(内線2217、2213)

075-414-9771(消費生活課直通)

参加お申し込みについてはウラ面をご覧ください。(そのままFAX、または複写していただいて封書での申込書としてご使用になれます。)

送信面の表裏をお間違えのないようご注意ください。



# FAX 075-417-2149

## 「地場産食材をテーマにした現地見学&料理教室」

### 参加申込書

お申し込み先

近畿農政局 消費・安全部 消費生活課

〒602-8054 京都市上京区西洞院通下長者町下ル丁子風呂町 農林水産総合庁舎

FAX 075-417-2149

お申し込み方法

参加ご希望の方は、必ず3月9日(日)までに、氏名、年齢、職業、電話・FAX番号)、住所(郵送での返信をご希望の場合のみ)をご記入の上、FAXまたは郵送でお申し込みください。

なお、申し込み多数の場合は、抽選で参加者を決定いたします。ご参加いただける方には、3月11日(火)までにFAXまたは郵送にて「当日参加票」をお送りいたしますので、当日にご持参下さい。

当日の集合場所の詳細や持参いただきたい持ち物等については、「当日参加票」でお知らせいたします。

フリガナ					
氏名		年齢		職業	
「当日参加票」の郵送を希望される方は、右欄「郵送希望」に○印を付し、下欄に住所をご記入ください。		郵送希望	TEL	( )	-
			FAX	( )	-
住所	〒 ※「当日参加票」の郵送を希望される方のみ、ご住所をご記入ください。				
通信欄					

※ご記入いただきました個人情報は、本シンポジウムの運営以外に使用することはありません。