

アクトビレッジおの

平成24年度海辺と町と里山の食の交流に日程表

体験して・美味しく食べて郷土の味に触れたい！！



時間 (10 : 00 ~ 13 : 00)

定員 大人及び小、中学生/30人

参加費 1,500/回 小・中学生は半額

場所 アクトビレッジおの/調理室



回	講座名	開催期日	指導者など
1	自然の味・小野の野菜 「小野でとれた野菜で美味しいグリーンカレーを作って食べよう」	6月3日(日)	小野地区観光推進協議会 サウスバーム部会会員
2	小野の美味・小野牛 「小野地区の特産品小野牛を美味しい味わう方法を学ぼう」	7月1日(日)	「純平」調理師 檜垣 純生先生他
3	意外な里山の美味 「美味しい大豆料理とデザート作り方を学ぼう」	8月12日(日)	宇部フロンティア短期大学食物栄養学科 桜井菜穂子先生他
4	海の美味・ワタリガニ 「宇部特産のワタリガニを美味しく味わう方法を学ぼう」	9月16日(日)	「くらよし」調理師 倉田いつこ先生
5	美味しい肉料理 「肉の美味しい食べ方を学ぼう」	10月14日(日)	宇部フロンティア短期大学食物栄養学科 桜井菜穂子先生他
6	健康的な食事(1) 「秋のヘルシーメニューについて学ぼう」	11月4日(日)	宇部フロンティア短期大学食物栄養学科 平岡 幸子先生他
7	お正月の飾り餅を作ろう 「日本の伝統行事であるお正月の餅をつこう」	12月27日(日)	NPO 法人宇部を美しくする会 (株)PMY 職員 高校生ボランティア
8	健康的な食事(2) 「冬のヘルシーメニューについて学ぼう」	1月20日(日)	宇部フロンティア短期大学食物栄養学科 平岡 幸子先生他
9	美味しい魚料理 「地元でとれる魚を美味しく味わう方法を学ぼう」	2月24日(日)	宇部フロンティア短期大学食物栄養学科 桜井菜穂子先生他
10	里山の美味・猪なべ 「地元で捕れた猪肉と野菜のパワーを食べよう」	3月17日(日)	小野地区婦人団体等 宇部フロンティア短期大学食物栄養学科 桜井菜穂子先生他

持参物；三角巾・エプロン

1回だけ参加してみたい方もOK！！

アクトビレッジおの

〒754-1311

TEL0836(64)5111 FAX0836(64)2800

宇部市大字小野字大日原7025番地

