

米粉まつり2018

「給食と米粉を考える」

開催日時: **6月30日(土)**
10:20~16:40

場所: **大阪ガスハグミュージアム**
(大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)
開館時間: 10:00~

シンポジウム 13:00~16:40【受付開始 12:30】

5F hu+gホール 定員:150名(無料)

シンポジウム参加者に米粉をプレゼント!

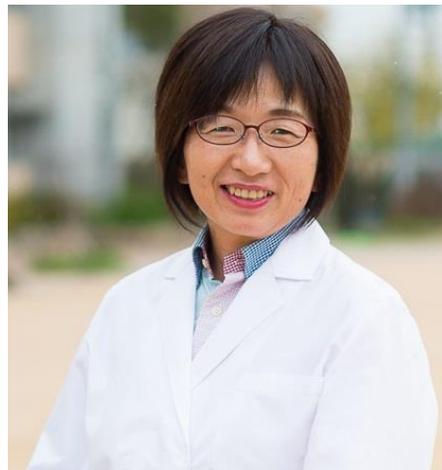
○ 基調講演

「食で人を育てる」

芦屋市立山手中学校

栄養教諭 奥 瑞恵 氏

学校栄養職員として芦屋市立山手中学校に勤務。
子どもたち、教職員から喜ばれ、保護者や市民から信頼される
手作り愛情給食を提供し続けている。
(裏面「講師紹介」から抜粋)



「給食における米粉の役割」

～調理の方法と注意点～

近畿米粉食品普及推進協議会会長

農林水産技術会議委員

食育料理研究家 坂本 廣子

○ 給食・米粉に関する質疑・応答(Q&Aコーナー)

料理教室 10:20~12:45【受付開始 10:00】

4F キッチンスタジオB・C・D 定員:60名(材料費等1,500円)

「給食に役立つ米粉料理」

近畿米粉食品普及推進協議会

米粉食品技術アドバイザー 坂本 佳奈 氏

※(エプロン・ハンドタオル等はお持ちください)

給食でも使える料理を
御用意いたします。

「シンポジウム」「米粉料理教室」は事前申込(締切:6月15日(金))が必要です。(裏面参照)

【主催】 近畿米粉食品普及推進協議会

【協力】大阪ガス株式会社

【後援】 近畿農政局 京都府 大阪府 兵庫県 滋賀県農業協同組合中央会 京都府農業協同組合中央会
大阪府農業協同組合中央会 兵庫県農業協同組合中央会 奈良県農業協同組合中央会 和歌山県農業協同組合中央会
(一社)大阪外食産業協会 滋賀県食品産業協議会 (一社)京都府食品産業協会 (一社)兵庫県食品産業協会
和歌山県食品産業協議会

講師紹介

奥 瑞恵 氏

兵庫県生まれ。

学校栄養職員として芦屋市立打出浜小学校に着任、潮見小学校・浜風小学校・精道小学校を経て本年より、山手中学校に勤務。2012年に栄養教諭に配置換えとなり、子どもも大人も楽しい体験重視の食育に熱心に取り組んでいる。

子どもたち、教職員から喜ばれ、保護者や市民から信頼される手作り愛情給食を提供し続けている。第12回全国学校給食甲子園では決勝大会に出場し、優秀賞を受賞した。

昨年には、「芦屋の給食 オシャレな街のおいしい献立」という芦屋市、芦屋市教育委員会が発行したレシピ本の制作に中心的に関わった。大人気で重版も行われた。

参加申込書

FAXでのお申込 シンポジウム 料理教室

申込締切

FAX・メールとも

6月15日(金)

参加を希望される項目(複数可)に○を付けてください。

ふりがな お名前	ご連絡先	ご住所・社(団体)名
	TEL	
	FAX	

この用紙に必要事項をご記入の上、FAX:078-411-5418 へ

メールでのお申込

お名前、ご連絡先、ご住所・社(団体)名をご記入の上、「シンポジウム」、「料理教室」のうち、参加を希望される項目を明記して、

E-mail: e-riceflour@skskobe.com へ

なお、締切前でも定員になり次第、申込を締め切らせていただきます。

お問い合わせについては、

TEL:075-414-9021(近畿農政局生産振興課)

(月～金曜日・9:00～17:00)

会場



- ・大阪市営地下鉄 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車 ①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅下車 ②番出口より徒歩3分
- ・JR環状線「大正」駅下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分

お願い

★シンポジウム・料理教室とも定員になり次第申込を終了いたします。

★シンポジウム・料理教室とも締切日(6月15日(金))後、参加の可否について連絡いたします。

★公共交通機関を利用いただきお越してください。

★料理教室に参加される方は、エプロン・ハンドタオル等を御持参願います。

〒601-8045

京都府京都市南区東九条西明田町49番地

株式会社木下商店内 京都パン協同組合内

近畿米粉食品普及推進協議会事務局

ホームページ : <http://www.riceflour.jp/>

* 御連絡いただいた個人情報については、当シンポジウムなどの目的以外には使用いたしません。