

農林水産省[食料産業・6次産業化交付金]
愛知県「地域での食育の推進事業」
日進市協働事業

9/26
(日)

にっしん 五平餅定食 をつくろう



伝統料理講座 愛知の郷土料理「五平餅づくりと赤味噌汁づくり」

日進アグリスクール「米づくり体験コース」で育てた、完全オーガニックのもち米「峰のむらさき」と、木樽で3年熟成した赤味噌を使って、新郷土料理「にっしん五平餅定食」を作りましょう！

愛知県新型コロナウイルス感染予防対策指針にのっとり開催します



特定非営利活動法人
Earth as Mother
アース アズ マザー



日進市
NISSHIN

主催・企画運営

協力

「五平餅づくりと赤味噌汁づくり」

愛知県新型コロナウイルス感染予防対策指針ののっとり開催します



日進アグリスクール「米づくり体験コース」で愛情込めて育てたもち米「峰のむらさき」を使った「にっしん五平餅」と、木樽で3年熟成した赤味噌を使った野菜たっぷりの味噌汁で「にっしん五平餅定食」完成です！使用する野菜やお米はすべて完全オーガニック。愛知県の郷土料理を実際に調理し味わい、伝承されてきた日本人の食生活や暮らしの知恵を体感しましょう。薬膳の考え方もお伝えします。



日時 9月26日(日) 午前の部 10:00-13:00
午後の部 14:00-17:00

会場 日進市民会館 調理実習室
(日進市折戸町笠寺山62-3)

- 名古屋方面から
地下鉄鶴舞線稲名駅豊田線「日進駅」下車 市内巡回バス「くるりんばす」循環線「市民会館」下車
地下鉄鶴舞線「赤池駅」下車 名鉄バス(日進中央線)「蟹甲」下車・徒歩8分
- 豊田方面から
名鉄豊田線「日進駅」下車 市内巡回バス「くるりんばす」循環線「市民会館」下車
- 長久手方面から
リニエ(東部丘陵線)「長久手古戦場駅」下車 名鉄バス(日進中央線)「蟹甲」下車・徒歩8分

定員 各回15人(先着順) **参加費** 2,000円(税込)

申込 参加申込必要事項をメールかFAXにてお申し込みください。
【申込日・氏名(ふりがな)・性別・生年月日・住所・電話(自宅/携帯)・E-Mail・午前の部か午後の部】

入金先 以下の口座へ【9月20日(月)】までにご入金ください。

ゆうちょ銀行 記号12140 番号54288211
・他銀行よりゆうちょ銀行へ振込の場合
【店番】218(ニイチハチ)支店 【口座番号】普通 5428821
【加入者名】トクヒ)アース アズ マザー

※キャンセルは9月20日(月)まで。それ以降は参加費はご返金できませんのでご了承くださいませ。



〈主催・お問い合わせ〉

マザリーアース・プロジェクト 食育・健育・共育コミュニティづくり

特定非営利活動法人Earth as Mother

〒460-0012 名古屋市中区千代田二丁目14番12号 シティライフ鶴舞2B号室

【電話】052-684-8000 【FAX】052-684-8008

【E-mail】office@earthasmother.com 【担当】企画運営室 黒田雅也 090-4117-9183



FAX用申込書【FAX番号 052-684-8008】

代表者お名前(ふりがな)	性別 男・女	生年月日 昭和・平成・令和 年 月 日
ご住所 〒		
メールアドレス(PCメールが届くアドレスをご記入ください)		電話(自宅) 電話(携帯)
ご一緒に参加される方のお名前(ふりがな)・性別・生年月日		
お名前(ふりがな)	性別 男・女	生年月日 昭和・平成・令和 年 月 日
お名前(ふりがな)	性別 男・女	生年月日 昭和・平成・令和 年 月 日
参加される時間帯	<input type="checkbox"/> 午前の部 10:00-13:00 <input type="checkbox"/> 午後の部 14:00-17:00	