

米の消費量は、年々減り続けています。 わたしたちは、和食給食を通して 「お米の魅力」を伝えています。

いま日本の家庭でのお米の消費量は大きく減っており、和食文化やごはん食文化の継承が難しくなっています。このため、学校給食での和食文化継承の役割に期待が高まっています。

JAグループは和食給食応援団と連携して、栄養教諭・学校栄養職員の方を対象に、地元の米農家による講演と和食料理人の調理実演等を行う和食給食セミナーを開催しています。

これからも和食給食セミナーを通じて和食文化の維持継承と、お米の消費拡大に取り組んでいきます。

春休み特集企画!

お父さんと一緒につくる 『和食給食セミナー』に 参加しませんか?

銀座^{むつかり}「六雁」
秋山能久総料理長が教えます



1974年茨城県水戸市生まれ。高校卒業後「割烹すずき」に入り、鈴木好次氏のもとで10年間修業を重ねる。その後「月心居」にて精進料理の神髄にふれた後、野菜の素晴らしさを知り、銀座「六雁」の料理長に就任。現在は総料理長として腕をふるう。

日時

2019年3月31日(日) 10時~14時

場所

月島社会教育会館
〒104-0052
東京都中央区月島4丁目1番1号
月島区民センター4階 料理教室



参加費(材料費等)

2000円/1家族

申込み方法

以下のQRコードまたはURLから専用申込フォームにアクセスして、必要事項を記入の上お申し込みください。
<http://urx3.nu/Qipf>



参加資格

3月20日(水)までにお申し込みされた方の中から抽選で招待致します。
当選発表は当選連絡をもって代えさせていただきます。

問い合わせ先

和食給食応援団事務局 info@gokokuhoujou.jp