

新潟気軽に省エネくらぶ主催 食とくらし講座

『米粉で省エネクッキング』新潟市補助事業

～米粉料理いろいろ～

省エネクッキングって、光熱費の節約すること？

確かに光熱費の節約は大切です。でも食品の生産や運搬に使われているエネルギーについても忘れてはなりません。新潟県産米粉に注目してみましょう。今回は長岡で収穫した米を微粒製粉した精白米 100%・玄米 100%・ミックス粉の3種類の米粉でいろいろな料理に挑戦します。ランチを一緒にしながら米粉の製造現場の苦労話を米粉のプロである中野さんからお聞きしましょう。

日時 2011年11月26日(土) 午前10時半から午後1時半まで

会場 食育・花育センター調理室

参加費 300円 エプロンと三角巾をご持参ください

講話 米粉製造の現場から 米粉アドバイザー中野健一氏

クッキング講師 新潟市食生活改善推進委員協議会東支部石山 G

申込み (電話&Fax025-381-5831 波多野へ、調理室の都合で30名まで)

お名前	電話番号

