

高校生の
みなさんへ

!! ごぼうの魅力を学んで、作って、味わおう!!

井原市特産

明治ごんぼう 料理体験会

ごぼうって
こんなに
おいしいの!?

ごぼうの可能性をまるごと体験!

日時

11月15日

時間

10:00~13:00

場所

川崎医療福祉大学本館棟
3階調理実習室
岡山県倉敷市松島288

参加費

無料!

先着40名

赤土で育った
太くて甘い
明治ごんぼう!

内容

- 1 明治ごんぼうの説明
- 2 ごぼうの特性や栄養面の講義
(ごぼうは熟成で甘くなる!?)
- 3 明治ごんぼうを使った
料理体験

講師



川崎医療福祉大学医療技術学部
臨床栄養学科
講師 河邊 聡子 先生

料理指導



岡山県飲食業活性化団体 六式会 副会長
錦と吟 店主
柴田 政年 氏

友達と一緒に参加しよう!
グループでの参加OK!



楽しく学んで、
みんなで
おいしく作ろう!

作る料理(予定)



ごぼうの肉詰め



ごぼうプリン

※メニューは変更になる場合があります。

お申し込みはこちら!



※定員になり次第締め切ります。

締切日 10月16日(金)

持ち物 料理の出来る服装(エプロン等)

その他

● 保護者、先生の見学可

お問い合わせ先

備南広域農業普及指導センター
担当 大崎
電話 086-434-7047

主催: 岡山県備中県民局農林水産事業部備南広域農業普及指導センター、明治ごんぼう振興協議会