Press Release

平成２５年７月２２日

みやざきの食と農を考える県民会議
『児湯の食材でおもてなし！！～食育国際交流編～』を開催します。

みやざきの食と農を考える県民会議児湯地域支部において、食育推進リーダーの出前講座「児湯の食材でおもてなし！～食育国際交流編～」を開催しますので、お知らせします。

７月１３日～２８日まで、西都市・高鍋町・新富町・川南町において香港の大学生によるホームステイが行われています。
そこで今回は、ホームステイ中の大学生とホストファミリーを対象に料理教室を開催し、旬の地域食材や日本の伝統的な食のスタイル「一汁三菜」など日本の食習慣について学んでいただきます。

※『食育推進リーダー』は、地域に根ざした食育・地産地消活動のけん引役として、みやざきの食と農を考える県民会議が選定・育成し、登録している方々です。食生活改善推進員、管理栄養士、農林漁業者など、現在80名（児湯地域支部12名）を登録しています。

１　日　　時　　平成２５年７月２３日（火）　１０：００～１３：００

２　場　　所　　県農業科学公園（ルピナスパーク）ふれあい体験館
（児湯郡高鍋町大字持田5732 ）

３　主　　催　　みやざきの食と農を考える県民会議児湯地域支部

４　講　　師　　坂本康子さん（食育推進リーダー・野菜ソムリエ）
大脇直美さん（野菜ソムリエ）
高野智子さん（野菜ソムリエ・管理栄養士）

５　対 象 者　　香港中文大学の学生、ホストファミリー　約２０名

６　内　　容　　調理実習
鶏肉と今が旬の夏野菜（ナス等）やマンゴーを使って一汁三菜の献立を作ります。
・ナス南蛮　　・チキン南蛮
・里芋とじゃこのごはん　・味噌汁

【お問い合せ先】
農政水産部　児湯農林振興局　地域農政企画課
（みやざきの食と農を考える県民会議 児湯地域支部）
担当：廣川　　電話：0983-22-1364
農政水産部 営農支援課 食の消費・安全推進室
（みやざきの食と農を考える県民会議 本部）
担当：磯﨑　　電話：0985-26-7132（内線2677）

宮崎県
Miyazaki Prefecture