



和食アドバイザー 有資格者スキルアップ講座 ～ぐんまの食材で箱膳体験～

江戸時代、庶民の暮らしに欠かせなかった箱膳。箱の中に銘々の食器や箸などを入れ、食事の時には蓋を返し、お盆として使用していました。

卓袱台やテーブルの普及により、今ではほとんど見られなくなりましたが、野菜を中心とした一汁三菜の献立、四季折々の食材、おもてなしの心など、箱膳には日本の食の基本がぎっしりと詰まっています。

この機会にぜひ、和食文化の素晴らしさを体験してください。みなさまのご参加をお待ちしています。

【対象者】 和食アドバイザー有資格者

【受講料】 7,560円(税込)

【定員】 20名

【会場】 中央農業グリーン専門学校

【日時】 平成28年8月26日(金)

午前9時30分～午後3時30分

【講師】 岡庭千代乃先生(調理実習)

お申込み並びにお問い合わせ先

裏面の参加申込書に、必要事項を記入して下記までFAXまたはメールにてお申込み下さい。

担当: 林、高橋 **※切 8/18(木)**

TEL:027-221-1331 FAX:027-223-2814

E-mail:washoku@j-ken.jp



- ・おしながき
- ・一汁三菜
- ・麦ごはん
- ・おみそ汁
- ・身久きにしんの味噌煮
- ・夏野菜の煮物
- ・若茸ときゅうりの酢の物
- ・たくあん
- ・どりまわし
- ・花豆煮
- ・季節の野菜天ぷら
- ・なすといんげんのごまあえ

※写真は、長野県で作られた箱膳料理です。今回は群馬の食材を使った箱膳料理を作ります。



特別講師 池田 玲子先生

主な経歴: 1959年から1999年までの40年間、長野県職員として、農村の生活改善事業に従事その間、3年間、農業大学校で農村生活指導員養成にあたる。

現在は「たちばな箱膳の会」などをたちあげ、日本の伝統的な食文化「いただきます」、命の大事さを箱膳を通して子ども達や大人に伝えることを目的に様々な活動をおこなっています。



タイムスケジュール

9:00-	受付
9:30 -13:30	調理実習&試食会
13:30-14:00	休憩
14:00-15:30	特別交流会
	①特別講演「日本の食べごとと文化」 講師 池田玲子 先生
	②パネルディスカッション

平成28年 8月26日(金) 開催

申込先 FAX:027-223-2814 E-mail:washoku@j-ken.jp

※切 8月18日

和食アドバイザースキルアップ講座 参加申込書

下記にご参加者名等をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

※受講料は当日現金でお持ち下さい。

平成28年____月____日申込

連絡先	住所	
	氏名	フリガナ お名前
	Eメール	
	TEL	
	FAX	

お問い合わせ先

主催:和食アドバイザー検定協会

〒371-0805 群馬県前橋市南町2-31-1

TEL.027-221-1331 FAX.027-223-2814

URL <http://www.j-ken.jp> E-mail.washoku@j-ken.jp

共催:CAG 中央農業グリーン専門学校

〒371-0805 群馬県前橋市南町2-31-1

TEL.027-220-1200 FAX.027-223-2814

会場案内図

