

幅が広がる米粉の活用術

全国で活躍する講師の先生を迎え、米粉の研修を行います。米粉の使い方や特徴を学び、実習と米粉加工品の交流により米粉活用の幅をひろげませんか。

- と き 平成26年9月26日（金）13：00～16：30
- と こ ろ 愛知県立農業大学校 中央教育棟 農産加工室（2階）
- 内 容 実習「米粉を使った料理、菓子」
「米粉加工品の交流」
講義「米粉の使い方と魅力」
講師 日本穀物検定協会こっけん料理研究所
所長 萩田 敏 氏

- 材 料 費 実費（交流の加工品代含む）1,000円程度
- 対 象 愛知県内在住の農業者
- 定 員 20名（応募多数の場合は抽選）
- もちもの エプロン、三角巾、タオル、マスク、筆記用具
- 応募締め切り 9月5日（金）必着

→ 申込みは、各農業改良普及課

または農業大学校研修部へ FAX（0564-51-4831）もしくは往復ハガキで

「幅が広がる米粉の活用術」受講申込書

ふりがな 氏 名	
住 所	〒
電話番号	
米粉加工品	持参（ ）・無

往復ハガキによるお申込みは、必要事項をご記入のうえ、下記宛先にご送付下さい。

- ① 講座名「幅が広がる米粉の活用術」
- ② 氏名（ふりがな）
- ③ 郵便番号、住所、電話番号
- ④ 持参する米粉加工品の有無（有りの場合品名）

〒444-0802 岡崎市美合町字並松1-2

農業大学校研修部研修科研修グループ

問い合わせ先 電話 0564-51-1034（研修部直通）