

お客を満足させる「おこわ、炊き込みご飯」づくりのコツ

起業活動における販売品目のバリエーションを増やすため、おこわや炊き込みご飯の調理実習を行います。米飯加工についての知識も習得できます。

- と き 平成27年1月26日（月）10:30~14:00
- 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「おこわ、炊き込みご飯の加工」
講義「おこわ、炊き込みご飯づくりのポイント」
講師 名古屋栄養専門学校 講師 小林 克巳 氏
- 材 料 費 実費（800円程度）
- 対 象 尾張農林水産事務所農業改良普及課管内農業者及び他地区農業者
- 定 員 20名（尾張管内以外の方は先着順）
- 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 1月5日（月）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

「お客を満足させる「おこわ、炊き込みご飯」づくりのコツ」受講申込書

ふりがな 氏 名	
住 所	〒
電話番号	

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『お客を満足させる「おこわ、炊き込みご飯」づくりのコツ』
- ② 氏名（ふりがな）
- ③ 郵便番号、住所、電話番号

〒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）