

健康家庭料理ロイヤルクッキング



『食育講座 オーガニックを知らう』



毎月、ご家族の健康や、女性の美容など気になるテーマを講習形式でご紹介するお料理教室です。
今回のテーマは「**オーガニックを知らう**」です。オーガニック<有機>とは農薬や化学肥料を使わず有機肥料によって生産された農作物を言います。保存料や着色料などの添加物をできる限り低減しているので、食品の安全性も確保されます。日本ではオーガニックの認定を農林水産省がしていて、認定された商品には「有機JASマーク」がつけられます。対象は、農産物、畜産物、加工食品です。オーガニックを使って地球にも身体にもよい生活をしませんか？

日にち：7月7日(金)

時間：10時30分～

講習会費：2,000円

Menu



鶏の香り蒸し

米粉のコーンパン



ゴーヤのマリネ

美肌ご飯と 大地の恵みカレー



すいかのサルサソース