

食品ロス削減府民会議講演会

# やさしい和食でムダなく美味しく

参加無料  
どなたでも  
ご参加ください!



日時

令和2年2月22日(土)

14:00~16:00 (開場13:30)

場所

KBSホール (京都市上京区烏丸上長者町 KBS京都放送会館3F)

定員

300名 (予約制、先着順)

第1部「京都府における食品ロスの取組等について」

第2部「やさしい和食でムダなく美味しく」

講師 料理研究家 大原 千鶴 氏

食べられるのに廃棄される食品ロスは、日本では年間約600万トンを超えており、そのうち約半分が家庭から発生していると言われています。

食材を無駄なく美味しく使い切る方法について、和食のお話を通して楽しく教えていただきます。

## <講師プロフィール>

料理研究家 おおはら ちづる 大原 千鶴 氏

京都・花脊の料理旅館「美山荘」が生家。小さな頃から自然に親しみ料理の心得を学ぶ。3人の子どもの子育ての経験から生まれた、素材を生かし、無駄にしない、多忙な日々を送る方を助ける作りやすいレシピが人気

NHK「きょうの料理」、NHKBS4K「あてなよる」レギュラー出演ほか、家庭料理の講習や講演など、幅広く活躍。第3回京都和食文化賞受賞



主催 京都府食品ロス削減府民会議、京都府

定員300名(先着順) 受付期間 12月23日(月)~2月7日(金)

## お申込み先

参加申込書の内容を、電話、ファックス又はメールでお申し込みください。

京都府 府民総合案内・相談センター

TEL 075-411-5000 FAX 075-411-5001

E-mail 411-5000@pref.kyoto.lg.jp



参加申込書	
ふりがな 代表者氏名	
ふりがな 氏名	
ふりがな 氏名	
ふりがな 氏名	
ふりがな 氏名	
代表者TEL	TEL

※お申し込みいただいた個人情報は、本イベントの管理・運営のみに使用し、それ以外の目的には使用しません。  
 参加証は発行しません。連絡のない場合は、御参加いただけませんので当日会場までお越しください。  
 定員超え、開催変更の場合のみ、ご連絡することがあります。  
 ※保育体制は用意しておりません。御了承ください。

## 会場のご案内

### KBSホール

#### 地下鉄(烏丸線)

丸太町駅2番出口左手徒歩8分  
 今出川駅6番出口右手徒歩8分

#### 京都市バス

烏丸下長者町 北へ徒歩2分

#### 駐車場

京都御苑中立売駐車場をご利用ください  
 (KBS京都の駐車場は利用できません)

入庫 7:40~19:30 (出庫 24時間可)  
 料金 3時間まで 800円、以降30分ごと 100円



<問い合わせ先> 京都府農林水産部農政課

TEL 075-414-5654 FAX 075-414-4939 E-mail nosei@pref.kyoto.lg.jp