



愛知の小麦 きぬあかり



ペンを食べて学ぼう！

愛知県で開発された「きぬあかり」。どんな特色のある小麦でしょうか。
ペンの気軽に簡単な料理方法を紹介。試食しながら楽しく学んでいきます。

ペン de
かりんとう



ペン de
ミートドリア的な♪



JA 愛知北の商品
きぬあかりペンの
簡単な料理方法を紹介！

※画像はイメージです

11月29日(土) 10:00~

※開場は30分前
※講習は1時間程

Home&nico ホール 展示室
江南市民文化会館

小中学生 ■ 小学校低学年以下は保護者同伴でご参加ください

500円 / 組 ■ 1組3人まで

15組 ■ 先着順 / 定員になり次第締切

【お願い】アレルギー物質の摂取によってアレルギー反応を
発症する可能性のあるお子さまにおかれましては、
安全を優先し食事の提供をお断りする場合があります。

申し込み

10月29日(水) 10:00より
電話または直接会館まで
お申し込みください

講師

こんどうまゆみ
近藤 真由美

管理栄養士。料理
技術上級免許、パン
マイスターなどの資格を持つ。
数々の料理コンテストで受賞し、現在大学ほか
料理学校でも講師として活躍しています。

協力

あいちきた
JA 愛知北

県北部の農業活性化を
めざして営農指導ほか
社会的ニーズの高い環境にやさしい農業の
推進に取り組んでいます。産直センター開設や
農業塾の実施、食育支援など食と農への理解
促進を図るため様々な活動を行っています。

Home&nico ホール TEL.0587-55-2321
江南市民文化会館 〒483-8177 愛知県江南市北野町川石 25-1 (受付 9:00~21:30)
【アクセス】名鉄犬山線「江南駅」下車徒歩6分 基本第3月曜日は休館
※収容台数には限りがあります。なるべく公共交通機関のご利用をお願いします。



JA 愛知北の HP はこちら→

<http://www.ja-aichikita.or.jp/>

