



～卸売市場で取扱う食材を使った料理教室の開催～
「市場料理教室」の参加者を募集します♪



ターゲット 2.1

令和4年9月5日

郡山市農林部

総合地方卸売市場管理事務所

所長 佐藤 伸治

TEL：961-1140

SDGs ターゲット 2.1 「一年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにする。」

生鮮食料品の安定供給を担う卸売市場の仕組みや役割を理解していただく一環として、「市場料理教室」を開催します。

- | | | |
|---------|---|-----------------|
| 1 日 時 | 10月1日(土) | 1回目 10:00～11:50 |
| | | 2回目 13:00～14:50 |
| 2 場 所 | 郡山市総合地方卸売市場 管理関連店舗棟クッキングルーム(2階) | |
| 3 テー マ | 親子で料理づくり(メニュー:イワシ丼ぶり、ぶどう大福) | |
| 4 参 加 者 | こおりやま広域圏在住の小学生とその保護者 10組(各回5組) | |
| 5 申込方法 | 9月12日(月)から郡山市ウェブサイトで受け付けます。 | |
| | URL https://www.city.koriyama.lg.jp/soshiki/115/6164.html | |
| | ※先着順となります。 | |
| | ※申込は1組あたり保護者1名小学生1～2名の計3名までとさせていただきます。 | |
| 6 内 容 | 講師指導の下、料理実習を行い、講評並びに試食会を実施する。 | |
| 7 講 師 | 郡山女子大学 家政学部 食物栄養学科 准教授
岡部 聡子氏 | |



<市場料理教室>

生鮮食料品の安定供給を担う卸売市場の存在を広く理解していただくため、卸売市場に流通する食材を利用して料理教室を実施することにより、食に対する安全・安心の実感を深めるとともに、生鮮食料品の消費拡大を目的としております。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、令和2年度から中止しておりましたが、3年ぶりに開催します。