

米粉でインバウンド対応！ グルテンフリーメニュー講座

東京オリンピック・パラリンピック開催を控え、ますます外国人観光客が急増しています。外国人観光客の中には、小麦アレルギー、グルテン不耐症やセリアック病の方もおり、小麦粉を除去したものでなければ食べることが出来ませんが、現在日本で、グルテンフリーに対応しているお店は、少ないです。グルテンフリーへの対応を急速に求められる中、これから料理を作る仕事を目指す学生の方達に、米粉で出来るグルテンフリーメニューを知ってもらう講座を開催します。

日時：平成29年3月18日(土) 13:00~16:45

場所：公益財団法人 東京都学校給食会

文京区本駒込5-66-2 (JR山手線・東京メトロ南北線 駒込駅下車 徒歩10分)

内容：第1部 13:00~14:00

講演「米粉グルテンフリー調理の秘訣！」

講師 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク副理事長 萩田 敏 氏

第2部 14:15~16:45

調理実習「グルテンフリー米粉料理 教室(3~4品程度)」

講師 一般財団法人 日本穀物検定協会認定 米粉食品指導員 石井 ゆか 氏

(第2回全国米粉料理コンテスト ~グランプリ受賞~)

対象：第1部 栄養、調理関連の大学生等90名(先着順)

第2部 第1部参加者のうち希望者45名(先着順)

参加費：無料

* 三角巾、エプロンをご持参ください。



■お申込先：とうきょう米粉ネットワーク事務局

(農林水産省 関東農政局 東京支局 地方参事官室 消費拡大担当)

■申込方法：Eメールで、①氏名 ②学校名 ③連絡先(電話番号・メールアドレス) ④参加希望(第1部のみ希望、又は第1部・第2部希望)を記載の上、次の宛先にお申し込みください。

E-mail: tokyo_komeko@kanto.maff.go.jp

注) 2月10日(金)より先着順で受付いたします。

■お問合せ先：江東区東雲1-9-5 東雲合同庁舎3階

電話 03-5144-5253

■主催 とうきょう米粉ネットワーク

■共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構 (略称「米穀機構」)

■協力 公益財団法人 東京都学校給食会