

南極シェフと一緒に

10/28
土

地産地消

エコ クッキング

-メニュー-

*仕入れにより食材が
画像と異なる
場合があります。



のっぺい汁



おからサラダ



湯葉のあんかけ丼

メッセージ

「もったいない」の気持ちから、
環境にやさしく楽しく美味しい
レシピ大公開！

世界的に、環境にも、健康にも
良い「食」に注目が集まっています。
究極の地「南極」でシェフとして
活躍された渡貫淳子さんをお招きし、
一緒に料理して食べましょう！
「窒素」や「二酸化炭素」
「ごみ・循環」などについても
学ぶチャンスです！

情報

日時：10月28日(土) 11:00~13:30

場所：京都里山SDGSラボ「ことす」

2Fキッチンラボ

対象：小3-高3 (小3~4は保護者参加必須
ただし一組あたり保護者1名まで)

参加費：一人1,000円(昼食を含む)

定員：30名(先着順)

問い合わせ：075-748-1986

ecocheck@eprc.kyoto-u.ac.jp

※担当：ムンジュ (京都大学大学院地球環境学舎修士1回生)

お申込：



or [https://forms.gle/
Kdvs17uQWUw4tS499](https://forms.gle/Kdvs17uQWUw4tS499)

場所

〒601-0251
京都市右京区京北周山町下寺
元京北第一小学校内
京都里山SDGSラボ ことす

主催

京都超SDGsコンソーシアム 京都里山SDGsラボ運営協議会

共催

総合地球環境学研究所

レシピ・食材、機材提供など

南極シェフ 渡貫淳子

(株) Mizkan Holdings、象印マホービン (株)