



# だしのおいしさを知ろう！



## 参加者募集

和食の料理に欠かせない「だし」  
 今回はだしのうま味について知識を深めてもらう教室です。  
 味覚実験やだしのとり方を学んだ後は、ダシを使った料理を作って食べましょう！  
 教室で学んだことをまとめたり、学習を深め、自由研究に役立ててみませんか？



- 日時** 令和7年8月9日(土)  
 午前10時～午後1時(午前9時30分～受付)
- 場所** 東地区学習センター 調理室
- 対象** 鹿屋市在住の小学生と保護者
- 定員** 20人(応募多数の場合は抽選)
- 参加料** 1人500円(材料費として)
- 応募締切** 令和7年7月25日(金)
- 応募方法** 申込フォームまたは電話でお申込みください。
- 結果通知** 抽選結果や教室案内については、応募締切後、メールまたは電話でお知らせします。
- 注意事項** 教室の様子は、市のホームページ等に掲載しますので、あらかじめご了承ください。

### 教室のプログラム(予定)

- ① おいしさって何？
- ② 4つの味の違い
- ③ だしの違いとおいしさ
- ④ だしのとり方
- ⑤ だしを使った調理・試食



申込フォーム

### 申込・問合せ先

鹿屋市 農政課 農業振興係  
 受付時間 平日 午前8時30分～午後5時  
 担当 繁昌・上宮田  
 電話 0994-31-1117

