

シリーズ『和食を学ぶ、和食を伝える』第1回

世界之名物日本料理

～和食の再発見。後世に伝えたいその魅力～

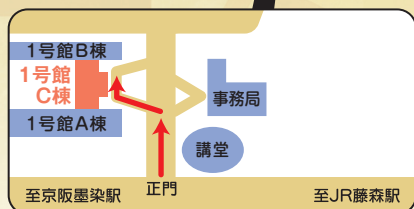
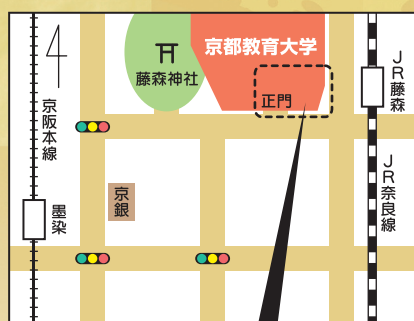
「和食…日本人の伝統的な食文化」が
ユネスコ無形文化遺産に登録されました。
日本料理アカデミーが京都市教育委員会と連携して行っている
「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」の授業の様子を紹介し、
和食における「だし」の重要性や、和食の魅力に迫ります。

平成26年

日時 7月10日(木) 18:00～19:30

会場 京都教育大学 C棟 大講義室1

対象 一般市民



講師

竹中 徹男 (京料理 清和荘 三代目主人)
湯川 夏子 (本学家政科 准教授)

受講料
無料

事前の申込
不要です

会場のご案内

京都市伏見区深草藤森町1番地
京阪電車「墨染」駅から東へ徒歩 約7分
JR奈良線「JR藤森」駅から西へ徒歩 約3分
※車での来場はご遠慮願います

お問い合わせ

京都教育大学総務・企画課
TEL 075-644-8121
Mail kouhou@kyokyo-u.ac.jp
http://www.kyokyo-u.ac.jp/

