

平成29年度エーナ健幸料理教室使用食材一覧

	日にち	講師	取り扱い作物	生産組織(地産地消メニュー)	当日出席者
第1回	8/2(水)	金寿司 林満	トマト(地)	恵那市夏秋トマト生産協議会	梅本 広市 石川 右木子
第2回	9/12(火)	割烹小栗 小栗一也	栗(地)	恵那市栗栽培振興会	森川 哲幸
第3回	10/3(火)	湖楽園 藤下 光司	牛乳(地)	美濃酪農農業協同組合連合会	今井 清子 西尾 ひろみ
第4回	11/8(水)	さるとび荘 川本 淳夫	ブロッコリー(健)、黒大豆(地)	農事組合法人富田営農(ブロッコリー)	安藤 敏郎
第5回	12/6(水)	上見屋 早川 篤志	自然薯(地)、豚(お)、ちぢみほうれんそう(お)	恵那市自然薯組合	伊佐次 崇史
第6回	1/17(水)	おか田 岡田 修	いちご(地)、ちぢみほうれんそう(健)、豚(お)	恵那市いちご生産者組合	原 聡志
第7回	2/7(水)	きん魚 永井 敏人	ちぢみほうれんそう(地)、かぼちゃ(お)	石川トマト農園	森永 三郎
第8回	3/7(水)	花白の湯 加藤 雄一	米(地)	アグリアシスト中野方	安江 建樹

(地)・・・地産地消レシピ、(健)・・・健康レシピ、(お)・・・料理人おすすめレシピ