

6月は「食育月間」

毎月第3土曜日は「かごしま活き生き食の日」です

鹿児島県は、南北600kmにわたる県土の広がりにより、年間をとおして、様々な食材がとれます。また、季節により食べられる料理や郷土料理など、鹿児島の食材をいかした料理がたくさんあります

この機会に、日頃の食生活について考え、できることから実践してみましよう。



~旬の食材を使った保存食を作ってみませんか~



紅甘夏のマーマレード



しそジュース



梅干（下漬け）



らっきょうの酢漬け



にがうりの甘酢漬け



梅酒と梅のハチミツ漬け