

和食アドバイザー食育講座



「だしが決め手！簡単メニューを作ってみよう」

8/19(土)開催 参加者募集！

たまには、子どものためにきちんと料理を作りたいけれど…。家事に仕事に追われゆっくり食事を作っているヒマがないのが現実。

そんな方にピッタリの講座です！

だしのおいしさを味わうには、子供たちの大好きな茶わん蒸しがいちばん！そのほか、お吸物、ハンバーグなど簡単で、おいしいメニューを和食アドバイザーがレクチャーします。

<調理メニュー>

レンジ茶わん蒸し・簡単海老しんじょのお吸物・ふわふわ豆腐入りハンバーグ・とうもろこしごはん

<講師> 宇野 しのぶ(和食アドバイザー)



会社員を経て料理の仕事をしたと、調理師専門学校で調理師の資格を取得。卒業後、会席料理店で修行し、調理師専門学校に勤務。食材と健康にこだわった日本料理店を経営後、自宅にて料理教室を開くかたわら、企業、自立支援校、町おこしなどの商品開発などに取り組んでいる。



和食アドバイザーは、和食の知識と技術を習得し、和食の魅力を発信し、その素晴らしさを伝える役割を担っています！

【対象者】 幼児・児童のお子様を持つ保護者の方

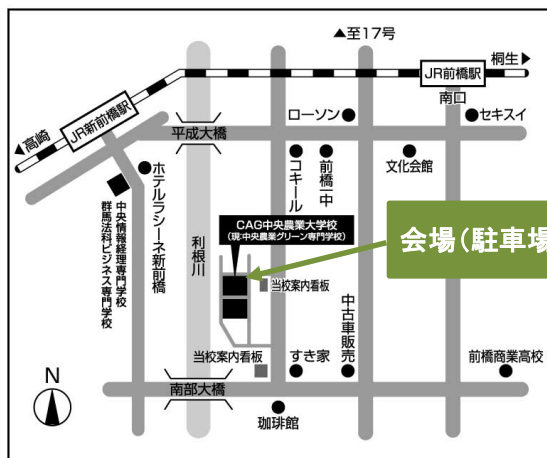
【受講料】 500円(食材費)/当日集金

【定員】 20名(先着順)
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

【日時】 平成29年8月19日(土)
9時～12時30分 終了予定

【場所】 中央農業グリーン専門学校 2号館
前橋市南町2-31-1

【持ち物】 エプロン・三角布・手拭タオル



会場(駐車場あり)

お申込並びにお問い合わせ先

電話またはFAX・メールにて氏名・連絡先を添え、**8月7日(月)**までにお申込みください。

和食アドバイザー検定協会 【担当】 林、高橋
TEL 027-221-1331 FAX 027-223-2814

申込先 FAX:027-223-2814 E-mail:washoku@j-ken.jp

平成29年____月____日申込

8/7(月)
申込〆切

	氏名・フリガナ	連絡先(電話 ※携帯電話可)
1		
2		