平成 28 年度ぴゅあ総合 普及・啓発事業 familu

きくちゃん先生とつくろう 親子食育クッキング教

"自分で作る"経験を通して、お子さまと食への関心を高めませんか。10月はハロウィンの手まり寿司、11月は秋の味覚のきのこを使ったメニューにチャレンジします!食材のおいしい食べ方はもちろんのこと、包丁や火の扱い方・注意の仕方も学んでいきますよ。"おいしい!たのしい!"でいっぱいの3時間。 お父さんや男の子の参加も大歓迎です。みなさま、ぜひご参加くださいね。



・和風ハロウィンメニ ハロウイン手まり寿司 パプリカカップグラタン おもしろシュワシュワフルーツポンチ



・きのこたっぷりメ きのこと甲州ワインビ -フのヒ-キャロットバタ-おてがるシーザーサ 苺ミルクぷりん

時 ▽10 月 29 日 (土)・11 月 19 日 (土) 10:00 ~ 13:00 受付は 9:30 より 員▽各日親子16組(どちらかの参加も可) 象▽親子[お子さまは4歳以上から参加できます]

持ち物▽エプロン・手ふきタオル・三角巾 (頭をおおえるもの)・お子さまの上履き 料費▽親子で 2000 円(きょうだい参加可※大人と子ども1人分ずつ)◆当日会計



講師▽大久保掬恵(おおくぼきくえ)先生 教室▽野菜ソムリエ認定料理教室 Essence (エッセンス) 主宰 エッセンスの基本は「おてがるうちごはん」身近な材料・旬の食材を使い、 体においしい野菜の食べ方も学びながら、簡単お手軽料理を作りましょう。 資格▽日本野菜ソムリエ協会ジュニア野菜ソムリエ取得 ▽東日本料理学校協会認定教師1級

▽Jr アスリートフードマイスター(スポーツ栄養学)取得など他多数 WEB∇http://essence2007.com/index.html

山梨県立男女共同参画推進センター

TEL:055-235-4171 FAX:055-235-1077 〒400-0862 甲府市朝気 1-2-2 sogoevent@vamanashi-bunka.or.jp

「ぴゅあ総合フェイスブック」で検索!「いいね」すると最新情報が受け取れます。

ツイッターはじめました!

