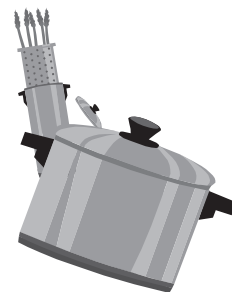


主催：石川県少子化対策監室子ども政策課 後援：石川県教育委員会

# 地元食材を使った食育料理教室

4月25日(土) 10:30~13:30



たけのこ

## 地物の筍を使った料理

【講師】  
青木クッキングスクール  
加藤 重和氏

天候が晴れの場合

＜筍掘り体験＞

研修センター近隣の竹林にて

＜筍の炭火焼体験＞

研修センターバーベキュー場にて

4月25日(土)  
9:30 ~ 10:30



・受講は無料ですが材料費が必要となります。  
(500円を予定しております。)

・エプロン、タオル等をご持参下さい。

### ＜メニュー予定＞

- 1. 鯛と筍のちらし寿司**  
締めた鯛の身と筍、独活などの旬の食材を散らしたお寿司です。
- 2. 昆布と鰯の筍蒸し**  
筍の根元の硬い所をすりおろして、鰯と昆布と共に蒸し、昆布のだしで作ったあんをかけます。郷土料理の筍と昆布の煮物と蓮蒸しを足して2で割ったような料理です。
- 3. 筍の海老味噌田楽**  
筍を下煮して海老を入れた田楽味噌を乗せて焼いた大人にも子供にも人気の料理です。
- 4. 筍の若芽すり流し汁**  
吸い地に若芽を入れてミキサーにかけ、イカと筍を椀種にしたお吸いものです。

◆日時 4月25日(日) 10:30~13:30

《受付》10:00~10:30

◆会場 石川県青少年総合研修センター【ユースパルいしかわ】

◆場所 4F:調理室

◆主催 石川県少子化対策監室子ども政策課

◆後援 石川県教育委員会

この研修は石川県民大学校の教養講座に認定されています

石川県少子化対策監室子ども政策課のホームページアドレスは以下

<http://www.pref.ishikawa.jp/kodomoseisaku/>

石川県青少年総合研修センター【ユースパルいしかわ】のホームページアドレスは以下

<http://www.ishikawa-seisoken.jp/>