

～地元食材を使った食育料理教室～

【対象】中学生～一般等

春の味覚三昧



【講師】青木クッキングスクール 加藤 重和 先生

【料理テーマ】春の食材 筍・山菜の美味しいレシピ

- ① 筍と海老のピラフ、木の芽の香を添えて
- ② 鶏肉と筍の塩じぶ煮
- ③ 鰹と焼き筍のサラダたたき
- ④ わらびと筍の洋風かき卵スープ

※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)

◆日時 5月15日(日) 10:30～13:30

◆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 本館4階 調理室

◆主催 石川県青少年総合研修センター【ユースパルいしかわ】

◆後援 石川県教育委員会

フキ企画

春の味覚三昧

【同日開催】9:30～10:30 参加無料

※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/>