

食育・地産地消講座

シェフが教える料理教室

福岡県産の肉や野菜で作る

おしゃれな ワンプレート ランチ

福岡県のおいしい食材を使って、ワンプレートランチを作りましょう。
料理初心者でも大丈夫！
「簡単で、おいしくて、おしゃれで、映える」コツをシェフが伝授します。

日 時 ★ 2022.10/15(土) 10:00 ~ 13:00

会場 ★ 福岡市健康づくりサポートセンター
あいれふ 調理実習室
(福岡市中央区舞鶴2丁目5番1号 9階)

対象・定員 ★ 中学生～大人 20名程度 (応募多数の場合は抽選)

参加費 ★ 1,000円 10月8日以降のキャンセルは、参加費と同額のキャンセル料がかかります。

持ってくるもの ★ エプロン、三角巾(バンダナなどでOK)、
マスク、手拭き

申し込み締め切り ★ 9/25(日)

お問い合わせ

「食育・地産地消講座」運営事務局
(男女・子育て環境改善研究所)

☎092-718-8010 ✉info@kosodate-npo.jp

お申込みは
こちらから



主催 食育・地産地消ふくおか県民会議
(事務局 福岡県農林水産部 食の安全・地産地消課)

当日の様子を写真に撮影し、「食育・地産地消県民運動」「ふくおかのおいしい幸せ」などの広報や行政資料に使用させていただきます。



写真はイメージです

MENU

はかた一番どりのハーブグリル シャスールソース
ブーケサラダ
お野菜たっぷりペイザンヌスープ
簡単バターライス

今回の料理に含まれる食物アレルギー表示

小麦、牛肉、大豆、豚肉、鶏肉、乳、卵、りんご

講師紹介

舟木 慧 先生

タクラホテル福岡で副料理長を務め、現在は、シークレットレストランKのオーナーシェフとして活躍。また、ご希望の場所、時間に本格フレンチのコース、簡単なランチ、お弁当をご自分のご希望のスタイルで食べられることをお手伝いするケータリングアドバイザーとしても活躍。レシピ開発等のアドバイザーや講習会も行っています。



一般社団法人全日本司厨士協会 会員

「K」代表

2020世界料理オリンピック ブロンズメダリスト

氷彫刻師、栄養士、食品表示診断士、マクロビオテックセラピスト
ベジタブル&フルーツマイスター、フードスペシャリスト

福岡県の農林水産物が食べられる店はありますか？



「ふくおか地産地消応援の店」のぼりやタペストリーなどがある県内の飲食店や惣菜店、旅館、ホテル等では、年間を通じて、県産農林水産物を使用した料理等を提供しています。