



豆乳三昧!

福岡県産食材を使った あったかカフェ飯料理教室

第3回食育・地産地消講座

福岡県産の食材を使って、寒い冬を乗り切るのにぴったりな、からだが温まるヘルシーメニューを準備いたしました。映え効果抜群なカフェ飯風なのに、意外にも手間暇かけず調理でき、毎日の食卓のレパートリーが広がります。

福岡県産
食材を使用した
料理講座

開催日時

2024
2/03 10:30
土 12:30

・場所：福岡市健康づくりサポートセンター あいれふ

・定員：20名程度 ・参加費：1,000円

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

抽選の結果は、1月26日(金)までに参加決定者のみにメールでお知らせします。

※キャンセルは1/30(火)までにご連絡ください。食材の準備の関係上、1/31(水)以降のキャンセルについては、食材費全額を頂戴いたしますので、お申込の際は十分ご注意ください。

※詳細については参加決定者に後日メールでお知らせします。

その他、ご質問等ございましたら、下記のお問い合わせまでご連絡ください。

MENU

- ・ヘルシーチキンのニンジン豆乳ソース添え
- ・野菜たっぷり豆乳スープ
- ・豆乳のとろりたまご豆腐
- ・かんたんピラフ

講師

(一社)日本野菜ソムリエ協会

西川 昌代 氏

野菜ソムリエプロのみならず、アスリートフードマイスター2級、天然酵母パン講師、料理教室pain de famille代表など、様々な資格と肩書を所持し活動している。モットーは「健康で美しい体は日々の食事から」。

■実績・資格

野菜ソムリエプロ/アスリートフードマイスター2級/ポテキアマネジメント・ベーシック/受験フードマイスター/天然酵母パン講師/PADIオープン・ウォーター・ダイバー/ふくおかの食育・地産地消の匠/福岡県小学校出前講座講師



申込方法

第3回食育・地産地消講座
豆乳三昧!福岡県産食材を使ったあったかカフェ飯料理教室

右の二次元バーコードよりお申込みください。

※二次元バーコードが読み取れない場合、右の **申込応募先** までメール(又はFAX)にてご連絡ください。申込みのご案内をお送りいたします。

留意事項:「食育・地産地消県民運動」の取組を広くみなさんに知っていただくために、講座の様子を写真や動画で撮影し、ホームページやチラシ等の広報資料、白書等の行政資料に使用させていただくことがあります。

主催/講座に関するお問い合わせ：食育・地産地消ふくおか県会議(事務局 福岡県農林水産部 食の安全・地産地消課)

TEL:092-643-3575 FAX:092-643-3573 メールアドレス:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp

申込締切
1月23日(火)



▲こちらより
お申込ください

申込応募先

食育・地産地消講座運営事務局(株式会社談)

TEL : 092-761-8057

FAX : 092-761-8138

メールアドレス : shokuiku-seminar@dankk.co.jp