

北海道米料理講習会

どなたでも参加できますので、ご家族・ご近所・お友達をお誘いあわせの上、多くの皆様のご参加をお待ちしています。

日 時	令和8年1月30日(金) 午後4時から午後6時頃(予定)
会 場	大樹町生涯学習センター1階 調理室
持 ち 物	エプロン・三角巾
参 加 費	1,000円(消費者協会会員、高校生以下無料)
定 員	20名
申込期限	令和8年1月20日(火) ※定員になり次第締切ります



講師 紹介

工藤 一幸(くどう かずゆき)

1980年 札幌東急イン入社、調理部門シェフ。

1995年 北海道ホテル、取締役総料理長。

2019年 十勝フードデザイン研究所設立。

平成18年には、天皇皇后両陛下下行幸啓の際、大樹町生涯学習センターにおいて、両陛下の昼食を担当していただきました。

作成メニュー

- ・北海道産米粉を使った、海老とパスタのクリーム煮
- ・鶏もも肉とトマトライスのチーズ春巻
- ・鰹タタキと豆腐のユッケ丼

【 お申し込み・問い合わせ先 】

大樹消費者協会 事務局

住民課 住民活動係

Tel: 6-2116 Fax: 6-5011