

# 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)

※定員になり次第締め切ります



## 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
- ・鰯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