

令和6年(2024年)8月26日

ホテルキャッスル料理長の"熊本の野菜を使った" 料理教室の開催について

熊本の新鮮な野菜をふんだんに使用したプロの料理を、間近で体感しながら一緒に調理する料理教室を通して、保護者間の相互交流と食育学習の機会の提供と、ひいては子どもたちの健やかな成長を図る事を目的として、龍田西小学校の保護者を対象に、ホテルキャッスル料理長の"熊本の野菜を使った"料理教室を開催しますので、下記のとおりお知らせします。

1 日時: 令和6年(2024年)9月3日(火)10時~13時

※試食は12時頃の予定

2 会場: 龍田まちづくりセンター・公民館 1 階調理実習室 (北区龍田弓削 1 丁目 1-10)

3 参加者:龍田西小学校の保護者 10名程度

4 内容:家庭では出せないプロの調理や味を学ぶとともに、北区の新鮮な野菜や 農家の紹介(農水ブランド戦略室)や、不足しがちな野菜の摂り方の紹介 (北区保健こども課)、そして試食時には、栄養士から食育についての紹 介を行います。

5 講師:熊本ホテルキャッスル洋食料理長 水本貴大氏 【フレンチ全4品】

- ①鶏もも肉の煮込み バスク風 (鶏もも肉・人参・玉葱・ピーマン等)
- ②茸のクリームスープと温泉卵(本しめじ・椎茸・マッシュルーム等)
- ③サフランライス (米・玉葱・人参・サフラン等)
- ④サラダ (熊本の野菜を使ったもの)
- 6 主催:龍田西小学校家庭教育学級、龍田公民館
- 7 その他
 - ・取材をご希望の場合は、事前にご連絡ください。駐車場等のご説明をします。
 - ・当日は、プライバシーに配慮した取材・撮影にご協力ください。

【お問い合わせ】

龍田公民館 電話339-3323 館長:岩本 幸子(いわもと さちこ)

担当:主任主事・奥村 浩介(おくむら こうすけ)