



申し込みはこちら



第2回 「皮から作る鹿肉餃子」

～食文化の違いとジビエ料理～

地元の食材と人にふれて心と身体を育てる料理教室です。

食に関する問題や英語、マナー、歴史などが丁寧に学べます。

洗い物や買い出しなどを基礎から教えるので、自立できる知識が身につきます。

毎月1回、衛生責任者資格を持つ料理インストラクター指導のもと、

地元の料理サークルの大学生たちが先生になって教えます。

開催日

6月30日

場所

フェリエ南草津5階
草津市立市民交流プラザ調理実習室
「和室B」

対象

小学4～6年生

参加費

100円

持ち物

飲み物/運動靴/長ズボン/筆記用具/エプロン/三角巾/タオル

当日の流れ

前

9:00 和室B集合

9:30 買い出し

10:00 餃子作り

11:30 いただきます

12:00 現地解散

後

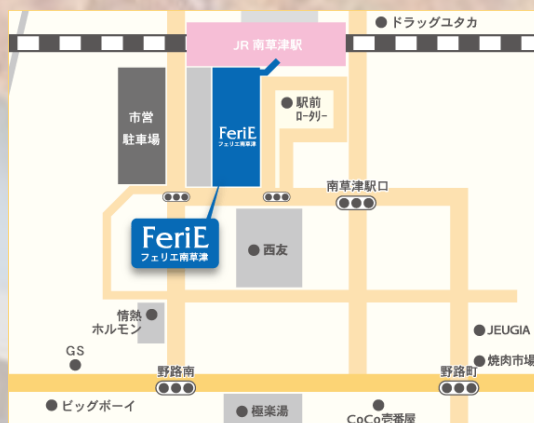
11:00 和室B集合

11:30 買い出し

12:00 餃子作り

13:30 いただきます

14:00 現地解散



※爪はしっかり切っておいてください

申し込み・お問い合わせ：ascachan.com 申し込みは右上のQRコードからも可能です

主催「食育促進学生団体パンチャピエーナ」/ 協賛「全日本学生料理協会」