



親子クッキング「父と子仲よクッキング」 プロの料理人が先生となり、料理教室を行います

生駒市は、市内の小学生とその父親の参加による「父と子仲よクッキング」を開催します。毎年、6月の食育月間に合わせて食育講座と調理実習を行う料理教室「父と子仲よクッキング」は、普段、子どもと料理をする機会の少ない父親を対象に、料理の楽しさや大切さを再確認すると共に、食育講座を通して、食習慣や生活習慣の振り返りをしてもらい、食についての関心を高めるきっかけとして行っています。

今回は、さらに「プロに学ぼう」とのテーマで、プロの料理人が先生となり、料理を教えます。

- 1 対象者 市内在住の小学生とその父親
- 2 場所 セラビーいこま 3階 (調理室)
(生駒市東新町1番3号)
- 3 日時 ① 6月10日(日)
② 6月17日(日) 時間はいずれも9:30~13:00
- 4 内容

| コース | 日 | 内容 | 食育講座 | 参加者 |
|-----|----------|-------|--------------------------|-----|
| ① | 6月10日(日) | にぎり寿司 | 生駒市の食育について 朝食を食べよう | 15組 |
| ② | 6月17日(日) | パン作り | 生駒市の食育について 食事バランスについて | 12組 |

※申し込みは終了しています。各コース、定員の倍以上の応募があり抽選で決定しました。

- 5 講師 ◆にぎり寿司 おぎわら さくお 萩原 佐久雄さん

会社員として流通業界に携わり、その後、料理人を目指し、寿司炉ばた「美幸(みこう)」(生駒市本町9-15)の店主となる。

- ◆パン作り さくらい すずむ 桜井 進さん

リーガロイヤルホテル製菓製パン料理長を経て独立し、パン工房「ル・シャルダンブラン」(白庭台)を自宅にて開業。14年間経営しその後、惜しまれつつ引退