

公開講座

食育の秋

10/19 2019 土
9:30~15:00

参加費
無料

※予約はお申込み
先着順となります

食育講座

要
予約

13:30~15:00



“旬の秋海” 海鮮グルメの宝庫を探る!

日本おさかなマイスター協会認定「おさかなマイスター」、水産庁長官任命「お魚かたりべ」として、各種イベントに参加し魚食普及や食育活動に取り組んでいる、魚のプロフェッショナル。様々な魚介に精通した神谷氏が、秋に旬を迎える“海の幸”の魅力をたっぷりご紹介いたします。楽しい知識と美味しい食べ方で、豊かな秋の食卓を楽しみましょう。

中部水産株式会社 顧問 神谷 友成氏

料理講座

要
予約

10:30~13:00

キッズ☆キッチン

13:30~15:00

要
予約



ぼくらの はらぺこ“おやつ”

手作りハンバーグの とびきりバーガー

協力：(一社)全日本司厨士協会 東海地方本部 食育教育推進部

または

手作りカスタードの よくばりデザート

(小学生と保護者の方で、2名1組)



フランス フレンチで堪能 野菜のちから

- ・サーモンのグラチネ 白なすヴィネグレット
- ・野菜のスープ ・キノコのオムレツ



日本 旬魚旬菜のだしの旨味

- ・穴子と白なすの柳川風 ・炙りかますの小袖寿司
- ・そば茶アイス



中国 秋の味覚×中華技法

- ・秋刀魚とキノコの香味ソース
- ・干し貝柱の焼売 ・さつま芋の飴炊き



薬膳 潤い増して風邪予防!

- ・鴨のローストドライフルーツのソース
- ・洋梨と白きくらげのベリーヌ

名調チャリティー

- ・ドリンクの販売(フチ菓子付)
- ・名調庭園ハーブのチャリティー販売

① 9:30~10:30

長寿の秘密を食す!

- 長寿を全うした天下人“徳川家康”が常食していたとされる味噌汁を再現。
- ・五菜三根味噌汁の無料配布

② 12:00~13:30

※無くなり次第終了となります

食育ブース

- ・日本が誇る“だし文化” ・世界の珍しい食材 ・フランス菓子探訪

名調写真館

- ・学生の日常と活躍を紹介 ・入学相談コーナー併設

みずほっぺが やってくる!

瑞穂区
マスコット
キャラクター
みずほっぺ



学校法人 糸菊学園

名古屋調理師専門学校

〒467-0856 名古屋市瑞穂区新開町5-3

シェフ ニ ナ ロ ー



0120-422-760

受付時間
平日(月~金) 9:00~17:00

お申し込みは、裏面のFAX用紙もしくはHPをご利用ください。