

学校給食人気レシピ×お手軽アレンジレシピ

料理教室

1月26日(金)18:00 or 1月27日(土)10:00

希望の日をお選びください



講師

三笠市学校給食センター 栄養教諭 松本夕子(給食レシピ担当)
三笠市地域おこし協力隊 田中颯太(スイーツ担当)・市川竜之助(ステーキ担当)

学校給食で児童生徒に人気のメニューや
さらに美味しくなる調理法
簡単デザートのレシピを学びませんか!
同じ内容で二日間開催しますので
ご都合の良い日に、ぜひご参加ください!

所要時間	2時間程度
対象	小学生以上の方
定員	両日とも20人程度
参加料	1食 800円(お土産あります!)
申込方法	電話でお申し込みください 申込期限/1月19日(金)まで

学校給食人気レシピ

★ごはん・春雨スープ・人参のソテー★

春雨スープは、味噌・塩・醤油、お好みの味にアレンジができ、春雨からワンタンや餃子などに応用が可能です。
人参のソテーは、人参が苦手なお子さんも「これなら食べられる」と評判のご飯がすすむ一品です!

お手軽アレンジレシピ

★ワンランクアップのお店の味牛ステーキ★

おうちで作るステーキも、魔法のひと手間で店の味に大変身!豚肉や鶏肉にもアレンジOK!

★フルーツ缶の牛乳寒天★

美味しくておなかにも優しい超簡単レシピ!

問合先 三笠高校生レストラン MIKASA COOKING ESSOR 電話01267③7335
協賛企業 有限会社 藤貴 (とうき)

このチラシのカラー画像はコチラから ⇒

