

子ども料理教室



子ども料理教室は、子どもたち同士が協力して調理を行い、作業の段取りを学びながら、食についての理解を深める講座です。

旬の食材を取り入れた献立をみんなで作る事で、楽しみながら地元の食材に親しみましょう。

「地産地消の大切さを学ぶエコクッキング」

【 MENU 】

- ・ナポリタン
- ・シーチキンサラダ
- ・カボチャ豆腐白玉団子
- ・野菜スープ



開催日	令和 7年 9月 13日 (土)
時間	10:00 ~ 12:30
場所	能代市働く婦人の家 実習室
講師	佐藤 郁子 さん (秋田県地球温暖化活動推進員 栄養士)
対象	市内在住の年長児 ~ 小学3年生
定員・費用	12人 ・ 700円 ※9月7日(日)までお支払いください。材料費返金は9月10日(水)まで
持ち物	エプロン・三角巾・ふきん・台ふきん・持ち帰り容器・はし・飲み物
申込方法	8月23日(土) ~ 定員になり次第終了 9時から電話で
申込先	能代市中央公民館 (TEL: 54-8141) まで

※子ども料理教室では、講座の様子の写真を撮影し使用することがございます。予めご了承ください。

食物アレルギーのある方は、受付時にお話しくくださいますようお願いいたします。

※調理・試食・お片付けをして終了となります。12時からの試食には保護者も実習室入室可能となります。

※今年度新規のお子様を優先に受付します。第1回目受講のお子様はキャンセル待ちで受付いたします。