

函 経 食

令和 5 年 1 0 月 2 5 日

報道機関各位

函館市経済部食産業振興課長

「リトルシェフ養成講座」の報道について（依頼）

このことについて、下記のとおり開催いたしますので、報道方よろしくお願いたします。

記

■開催内容

道南でとれるお魚を使って、プロの先生に習うことができる貴重な料理教室です。おいしい魚の見分け方や魚の扱い方を楽しく学びながら、食のお仕事について考えてみます。

■開催場所 函館短期大学付設調理製菓専門学校（函館市柏木町 7-25）

■開催日時 令和 5 年 1 0 月 2 8 日（土）

① 9：30～12：00

② 14：00～16：30

■講 師 ①調理製菓専門学校 教頭 吉田 徹 先生

②四季海鮮 旬花 総料理長 山田 一美先生

■参加者 小学 1 年生～中学 3 年生のお子様と保護者の方（各回 9 組）

取材先：食産業振興課長 田中 麻衣子
TEL 21-3328 FAX 27-0460
E-mail shokusan@city.hakodate.hokkaido.jp

未来につながる“職業 / 食業”体験講座

リトルシェフ 養成講座



食の魅力が詰まったこのまちで、
料理をたのしみながら食のお仕事をまなぼう！




① 午前 吉田 徹 先生
一流レストランで修行し、
函館短期大学付設調理製菓専門学校で
教頭及び調理技術研究室長を務める。



② 午後 山田 一美 先生
函館市五稜郭町の食事どころ
「四季海鮮 旬花」でレストラン、
仕出し料理を統括する総料理長を務める。

2023.10.28 土

内 容	私たちの住む町・函館では季節に合わせたおいしいお魚がとれます。道南でとれるお魚を使って、プロの先生 / シェフに習うことができる貴重な料理教室！おいしい魚の見分け方や魚の扱い方をたのしく学びながら、食のお仕事について考えませんか。	
場 所	函館短期大学付設調理製菓専門学校（函館市柏木町 7 番 25 号）	
時 間	① 9:30～12:00	② 14:00～16:30
参 加 対 象	小学1年生～中学3年生の お子様と保護者の方	
定 員	各回9組（1組最大3名まで）	
参 加 費	1人500円	
持 ち 物	エプロン、マスク、ハンドタオル、室内用の上靴 （スリッパNG、濡れて滑る場合があるためゴム製のものを推奨）	
そ の 他	・参加者特典 食育ガイドブック（各組1冊） ・18歳以上の保護者様とペアでお申込みください。 ・調理台は大人用（高さ約85cm）であることをご了承ください。 ・調理後は会場にて試食となります。お持ち帰りはお控えください。 ・食べ物アレルギーがある方は、お申込み時に下記アドレスまでご連絡ください。	

[お申込方法] QRコードからお申込みください（先着順）

[お問い合わせ] 函館市食の担い手育成推進業務事務局（株式会社 ABC Cooking Studio）

houjin@jp.abc-cooking.com