

報道機関各位

令和5年(2023年)3月8日

News Release

保健福祉部健康増進課長

食育実践教室『プロに学ぶ料理教室～野菜をおいしく食べよう～』を開催します！

市内在住の働く世代を対象に、旬の長ネギや大根などを使った、楽しく簡単にできる野菜料理教室を開催します。

つきましては、取材・報道方よろしくお願いたします。

記

- 日時 令和5年3月9日(木) 18:00～
- 会場 函館市総合保健センター(函館市五稜郭町23番1号) 2階 調理実習室
- 内容
 - 料理教室(事前申し込み制)
 - タイトル 『プロに学ぶ料理教室～野菜をおいしく食べよう～』
 - 実習内容 ねぎとラー油の辛味そば、大根と豚の角煮、大根とホタテのサラダ
 - 講師 そばと酒 柏木町三貞 取締役 料理長 池田幸久 氏
 - 定員 16人(事前申し込み制) ※すでに定員に達しています。

内容につきまして詳しくはHPをご覧ください

<https://hako-kenko.com/2023/02/15/230309/>

【問合せ】函館市保健福祉部健康増進課 32-1515

プロに学ぶ料理教室 ～野菜をおいしく食べよう～

働く世代の皆さんを対象にした料理教室です。
料理のプロから、素材をおいしく食べる料理を学びませんか？

2023年3月9日(木) 18時～

定員
16名

場 所 函館市総合保健センター2階
調理実習室, 第1健康指導室
(五稜郭町23-1)

対 象 函館市内に住む 20～50歳代の方

参加費 無料

持ち物 エプロン, 三角巾 (バンダナ等),
手拭タオル, 上靴 (底のきれいなもの)

実習メニュー

- ① ねぎとラー油の辛味そば (そば打ちはありません)
- ② 大根と豚肉の角煮
- ③ 大根とホタテのサラダ

協 力 函館農水産物ブランド推進協議会



【講師】
そばと酒 柏木町三貞
料理長 池田幸久氏

参加特典 Hakobitポイント 150ポイント

※ポイント付与停止期間中の開催のため,
3月15日以降に付与いたします。



問い合わせ

函館市保健福祉部健康増進課

TEL 0138-32-1515 (8:45～17:30, 土日祝除く)



【申込先】 はこだて市民健幸大学 はこだて健康ナビ内 ニュース

<https://hako-kenko.com/> ※先着順

専用申込フォームから必要項目入力→

