

子育て世代
のための

和食の料理長から学ぶ

「だしと味覚」

平成30年10月16日(火) 10:00~11:30

子育て中のパパ・ママ、子どもの味覚だけじゃなくご自身の味覚について考えていますか。

子どもの味覚は子育てをするパパ・ママの味覚・料理に大きな影響を受けます。

うまみ成分を豊富に含み、味覚の形成に重要な要素であるだしをご自身で味わってみませんか？

こだわり茶碗蒸し・おかゆの試食つき



川口功二 プロフィール

みしまプラザホテル和食料理長
和食の料理人として熱海、沼津、伊東の有名店を経て「みしまプラザホテル・割烹菱屋」の和食調理長に就任する。みしまプラザホテル120余年の伝統を守りつつ新たな時代の流れも敏感にキャッチできるよう、美味を追及している。

- 講座内容
- ① だしの取り方実演
 - ② だしがきいたこだわり茶わん蒸しの試食
 - ③ おかゆづくりの実演・試食
 - ④ かたまらないおかゆの作り方
 - ⑤ だしの飲み比べ
- ⑤ 削り節体験
④ かつおだし
③ こんぶだし

場所：みしまプラザホテル 7階マリアソール

講師：みしまプラザホテル 川口功二 和食料理長

対象：未就学児子育て中の方、妊娠中の方またその夫

(おひとりさまでもお子様とご一緒でも参加できます)

定員：20組程度(応募多数時抽選、託児なし)

参加費：無料

申込み・問合せ

10月2日までに

三島市健康づくり課(保健センター)へご連絡ください。

TEL 973-3700(平日午前8時30分~午後5時15分まで)

Mail kenkou@city.mishima.shizuoka.jp

電子申請も受付可(右記QRコードより受付できます)

