



※イラスト、写真はすべてイメージです。

和食文化を伝える 親子料理教室

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」。
和食の特徴、調理方法を親子で一緒に学びませんか？
熟練の調理師が、ご家庭でも実践できるコツを分かりやすく丁寧にお教えします。

第1回

一汁三菜の構成を学ぼう
だしの取り方を学ぼう

令和8年 **10月4日(日)**

応募締切／9月20日(日)

【メニュー】

- わかめと豆腐の味噌汁
- 阿波尾鶏の照り焼き
大根とほうれん草のあしらい
- 出汁巻き玉子
- 切り干し大根の煮物

第2回

食材の旬を学ぼう

令和8年 **10月18日(日)**

応募締切／10月4日(日)

【メニュー】

- そば米汁
- 海鮮ちらし寿司
- 胡瓜とわかめの酢の物
- きんぴら人参と竹輪の炒め物

第3回

煮物の味がしみる仕組みを学ぼう

令和8年 **11月8日(日)**

応募締切／10月25日(日)

【メニュー】

- 根菜たっぷり豚汁
- さばの味噌煮
- ひじきの煮物
- 柿のごま和え

※メニューは変更となる場合があります。

**参加費
無料!!**

■開催場所／専門学校徳島穴吹カレッジ
1階受付カウンター 徳島県徳島市徳島町2-57

■開催時間／各回10時～13時30分まで
(時間延長可能性有り) ※開始10分前までにお越しください。

■対象／徳島県内在住の小学4年生から
中学3年生までの親子〈各回8組〉

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。 ※1組最大3人まで申し込み可能です。

■主催／徳島県

■受託先／一般社団法人徳島県調理師会

■持参物／エプロン、三角巾、マスク、上履き、ハンカチ、飲み物

注意事項

駐車場はございませんので、公共交通機関やお近くの
コインパーキング等をご利用ください。
駐輪場は本館に10台分ございます。ご利用ください。

**参加申し込みは
コチラから**

右の2次元コードより
お申し込みください。



徳島県農林水産部 生産流通課
〒770-8570 徳島県徳島市万代町1丁目1番地
TEL088-621-2407