

～見直そう食品ロス～



東海林明子先生の 使い切りクッキング教室

参加費 無料

★お子様のご参加はご遠慮願います

場所

コープさっぽろ いしかわキッチンスタジオ(函館)

(文化教室内)

日時

11月16日(金) 10:00～13:00

1部 食品ロスを考えるセミナー

2部 お料理講習



応募方法

いしかわ文化教室受付または
コープさっぽろHP内申込みフォーム

定員

20名

※定員になり次第締め切ります。

※エプロンと手拭・筆記用具ご持参ください

※詳細はHPでもご覧いただけます。QRコードからどうぞ

講師

料理:東海林明子氏 セミナー:鈴木 昭徳氏(コープさっぽろ環境・フードバンク部)

東海林先生プロフィール

天使女子短期大学栄養科卒業。
栄養士。

札幌市婦人会館料理専任講師、北海道ドレスメーカー学院調理講師を経てフリーの料理家として活動。札幌市の各区民センター、石狩市教育委員会、道新文化センター「男の料理」等の料理講座を担当する。現在は、札幌市エルプラザにおいて「東海林明子の料理教室」主宰。また、北海道放送や北海道文化放送のテレビ番組に出演。北海道新聞生活面の「おかず欄」、北海道新聞「道新ポケットブック」料理制作、ホクレンPR誌「Green」の料理コーナーなど担当中。

北海道水産林務部水産経営課の道産水産物の愛食ネットワーク「北海道のお魚を愛する会」会員。ワインコーディネーターの資格も取得。



食品ロス・・・聞いたことあるけど、ちょっとね。という方！是非ご参加ください。堅苦しい話では分からない！今すぐできる環境にやさしい知恵を聞いて、食材まるごと使った料理や驚きのエコ料理を、テレビやお料理教室で活躍中の東海林明子先生と一緒に作り、食品ロスを身近に感じましょう。何を作るかは当日のお楽しみ！また、ひと工夫で環境にも体にもやさしくすることも、わかりやすく学べます。

主催 北海道農政庁食の安全推進局食品政策課

お申込み & お問い合わせ

■コープさっぽろいしかわ文化教室

(函館市石川町457-1 コープさっぽろいしかわ店並び)

TEL. 0138-84-8440 (いしかわ文化教室)

★月～金10:00～17:00(祝日除く)