

函 経 食

令和6年(2024年)11月19日

報道機関各位

函館市経済部食産業振興課長

料理教室の開催に係る報道について（依頼）

このことについて、本市の「食」の魅力を向上させるとともに、子どもたちが知見を深め、技術力を向上させることに加え、将来の担い手を確保することを目的とした「食の担い手育成推進業務」の一環として、下記のとおり料理教室を開催しますので取材・報道方よろしく願いいたします。

記

1 日 時 ○今年度第4回目

令和6年(2024年)11月23日(土)

(1) 調理: 11:00~12:00(予定)

(2) 実食: 12:00~13:00(予定)

○今年度第5回目

令和6年(2024年)12月8日(日)

(1) 調理: 11:00~12:00(予定)

(2) 実食: 12:00~13:00(予定)

2 会 場 函館短期大学付設調理製菓専門学校(函館市柏木町7-25)

3 内 容 別添のチラシをご参照ください。

4 参加者数 親子15組(予定)

函館市経済部食産業振興課 課長 五十嵐

TEL:0138-21-3328 FAX:0138-27-0460

E-mail:shokusan@city.hakodate.hokkaido.jp

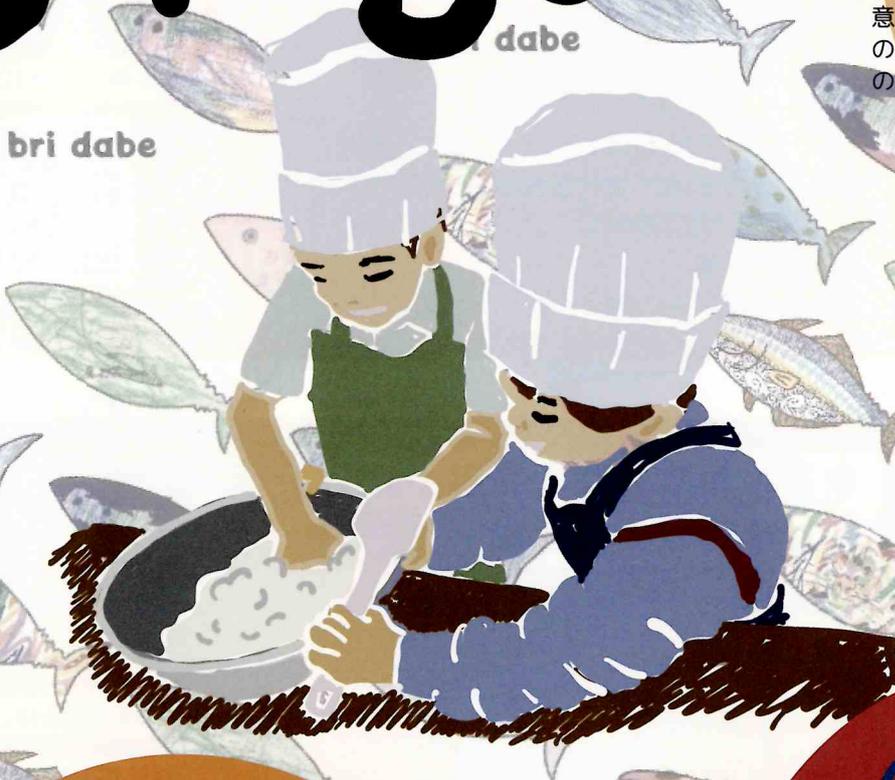
ale bri dabe

はこだて うれしば

みんなでつくって
みんなでたべよう

「ウレシバ」はアイヌ語で「育て合い」の意味。食べるを通して、子どもたちが地域のかっこいい大人と出会い、互いに育てるの意をこめました。

ale bri dabe



i dabe



bri dabe



主催：特定非営利活動法人のこたべ、函館市

本事業は、函館市「食の担い手育成事業」を、特定非営利活動法人のこたべが受託して行っています。のこたべは、「次世代に食をつなげる」をミッションとし、持続可能な食文化の推進を実現する団体です。



はこだてうれしば

未来の豆腐屋さんを育てよう ～豆腐づくり体験～

すき焼き

大豆から、豆腐ときな粉をつくります。豆腐はすき焼きに入れて、きな粉はお団子をつくります。大豆からつくった豆腐でつくったすき焼きをおうちの人にごちそうしちゃおう！



日時：11月23日（土）

9:30現地集合（14:00終了予定）

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）

定員：15組

参加費：小学生の親子1組 1000円

お申し込みはこちら



未来の和食料理人を育てよう ～日本のお正月体験～

くじら汁と しめなわ

郷土食にチャレンジ！函館ならではの「くじら汁」をつくります。しめ縄も作っちゃおうぞ！



日時：12月8日（日）

9:30現地集合（14:00終了予定）

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）

定員：15名

参加費：小学生の親子1組 1500円

お申し込みはこちら



お申し込み方法

※11月12日（火）20時から、上記のQRコードで申し込みを開始します。

※各回とも、定員になった時点で締め切らせていただきます。

※どちらか選んでいただき、おひとり様1講座のお申し込みとさせていただきます。

お問合せ：nokotabe3@gmail.com

