

ママ・パパのための料理セミナー

～オシャレな街 芦屋のおいしい給食～



おいしい芦屋の給食を 味わってみませんか?!

芦屋市学校給食レシピ本「芦屋の給食」に登場する高木シェフによるだしの授業や、市内の学校栄養士による給食メニューの料理講習を行います。

是非みなさんも、子どもたちが大好きな学校給食メニューを作ってみてくださいね!

〈実施概要〉

【主催】 芦屋市・芦屋市教育委員会

【日時】 平成29年11月13日(月)・22日(水) 9時30分～13時

【場所】 芦屋市保健福祉センター調理・実習室(芦屋市呉川町14番9号)

【応募資格】 芦屋市立小中学校へお子さまを通わせている保護者の方

【参加費】 500円

【内容】 ①高木シェフによるだしの授業
②学校栄養士による給食メニュー(レシピ本より)の料理講習
③試食

【定員】 各回ともに30名



高木シェフ

京都の料亭で修業を積み、現在は芦屋でミシュラン2つ星の京料理「たか木」のオーナーシェフであり、広く海外でも活躍している。

〈実施風景〉



京料理「たか木」の高木シェフによる美味しい出汁の取り方の授業風景。



皆で協力して学校給食メニューの調理をする参加者の方々。



完成した学校給食メニュー
(栗ごはん・鱧のあられ揚げ・小松菜ときのこのゆず香和え・けんちん汁・みたらし団子)