

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?!

2017年に発行され全国的にも注目されている書籍「芦屋の給食」をテーマに、芦屋市内の有名イタリア料理店「オステリア・オ・ジラソーレ」の杉原一禎シェフによる授業や、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。芦屋市内の方も市外の方も、どなたでもご応募いただけますので、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！



オステリア・オ・ジラソーレ 杉原 一禎シェフ

兵庫県芦屋市生まれ。8歳で料理人を志し、そのまま今日まで料理一筋。西宮のイタリア料理店を皮切りにイタリアナポリでも修行。2002年に自店オステリア・オ・ジラソーレを開店。以後15年近隣のお客様はもちろん、日本中からファンが通う料理店になる。2014年には、惣菜とイタリア菓子の販売も兼ね備えたお店に拡張移転。

〈実施概要〉

【主催】 芦屋市・芦屋市教育委員会

【日時】 平成30年1月20日(土) 10時30分～14時30分

【会場】 芦屋学園(芦屋市六麓荘町13-2)

【集合場所】 JR芦屋駅の改札口に9時50分

※参加者全員、芦屋学園までバスで送迎します。(解散は、JR芦屋駅に14時45分の予定です。)

【参加費】 500円

【内容】 ①「オステリア・オ・ジラソーレ」の杉原一禎シェフによる授業
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
メニュー:里芋のグラタン・ブロッコリーのサラダ・ミネストローネ・パン
③試食

【定員】 40名

【持ち物】 エプロン・三角巾・タオル・マスク

〈実施風景〉



オステリア・オ・ジラソーレの杉原シェフによる白インゲン豆のスープを使用した味覚の授業の様子。



芦屋市内の学校栄養士による給食メニューの料理講習の様子。



完成したメニュー「里芋のグラタン、ブロッコリーのサラダ、ミネストローネ、オステリア・オ・ジラソーレのパン、ma biche特製のデザート」。