

別府大学短期大学部食物栄養科「料理講習会」

～季節の素材を活かした和食のお弁当作り～

今年度は大分市京屋本店の小野峻助先生を講師にお招きし、季節の素材を活かした和食のお弁当の調理実習を計画いたしました。「会席弁当のような美しさ・テクニック」、その他季節柄「安全なお弁当づくり」についてその道のプロである先生に教えていただきます。また、お弁当をベースにした食育のお話をさせていただく予定です。

～予定献立～

鮎山椒甘露煮・豊後牛しぐれ煮・玉子焼・鱈の笹寿司・各種お煮メ・蟹しんじょ揚・茗荷酢漬け・蓮根梅揚・夏野菜炒め物・鮭の砵巻き・お吸い物（一部変更になる場合がございます）

- 日時 令和3年7月31日（土）
9：30～10：00 受付
10：00～10：40 デモンストレーション
10：40～12：30 調理実習・試食
12：30～13：00 講話
- 講師 小野 峻助 先生

～小野 峻助（おの しゅんすけ）先生 プロフィール～

大分市中島にある仕出し弁当専門店「京屋本店」に勤務。統括店長。本店の仕出し料理に加え、トキハのデパ地下における店舗営業、JRクルーズトレインななつ星の列車内料理、春日神社における婚礼料理も担う。その他、食育推進全国大会のシンポジストや保育所栄養士等を対象とした調理講習会講師を務めるなど幅広く活躍している。また、「和食給食応援団」の参加料理人として未来を担う子どもたちへ和食の良さを広めることにも取り組んでいる。特技は空手で、空手教室で指導にも当たっている。



- 会場 別府大学 2号館2階 調理実習室及び試食室
- 会費 2,000円 ◎当日徴収させていただきます。
- 定員 20名（申し込み先着順）
- 申込方法 別紙申込書にて、郵送またはFAXにて送付ください。（複数で一緒に申込をされる方は、所定の申込書をコピーして一人一枚ずつご記入の上、同一の封筒にてお送りください。）
締切：令和3年7月16日（金）
- その他 講習会当日はエプロンをご持参ください。

○当日は受付で検温、アルコール消毒液による手指消毒、マスク着用につきましてご協力をお願いします。

○新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては中止とさせていただくことがあります。中止の場合は、参加申し込みをいただいた方に個別に連絡を差し上げますのでご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。