

お家で作れるハレの日の西洋料理

講師：鈴木耕太 食物栄養科 専任講師
管理栄養士 西洋料理専門調理師 ソムリエ

【講座概要】

最近手に入りやすくなった西洋の食材を紹介しながら、ちょっとしたお祝いや行事の時に作れるハレの日の料理を作ります。フレンチのシェフ・管理栄養士の講師から、ハレの日に最適な、美味しく、身体によい調理法を学べます。

使用食材

- ・ハケ岳湧水^{マス}鱒
- ・山梨県産肉
- ・山梨県産果物

【開催日時】 2024年2月27日(火) 9時30分受付 10時00分～14時00分

【申込期間】 2024年1月22日(月)～2月15日(木)13時まで

【場所】 山梨学院短期大学 51号館 204調理実習室 (エプロン、バンダナをご持参ください)

【定員】 対面形式:30名 【実習費】 1,200円

【交通】

電車:JR酒折駅下車徒歩3分

お車:十郎川南側グリーン駐車場をご利用ください

バス:山梨学院大学下車

【お申込み/お問い合わせ先】

〒400-8575

山梨県甲府市酒折2-4-5

山梨学院短期大学

TEL:055-224-1400

FAX:055-224-1396

申込フォームURL:

<https://forms.office.com/r/bwetQrw3uv>

(QRコードからもアクセス可)

【お申込み方法】

受講する講座名・郵便番号・住所・氏名・

電話番号・メールアドレスを添えて「山梨学院短期大学ホームページ」からお申し込みください。

詳細はホームページをご確認ください。

受講料は無料です。

