

美味しい 和菓子 を作ろう



※注 朝顔の練りきり ◆ と どら焼き

※注：練り切り…白あんを生成しやすいようにつなぎを加えて練った餡に、着色や繊細な細工を施した上生菓子のこと。

■日 時： **6月17日(土)** 午後2時から(約3時間)

15分前にはお集まりください。

■場 所：新アカデミー向丘 2階(実習室)

(東京都文京区向丘1-20-8 TEL.03-3813-7801)
文京区立第6中学校となり(南北線東大前駅すぐ)

■会 費：おひとり **1,500円** (材料・飲み物代込み)

- ◆定員24名(定員になりしだい、締め切らせていただきます)
- ◆試食時に、フードアナリストのえびさわけいこさんのミニ講話があります。
- ◆各自エプロン・バンダナ(ヘッドキャップ用)・マスク・ハンドタオルをご準備ください。
- ◆小学校3年生以下のお子様は、大人の方も一緒に参加してください。
- ◆大人同士でのお申込みも大歓迎です。
- ◆見学はご遠慮ください。
- ◆食物アレルギーのある方はご相談ください。
- ◆広報用に写真撮影を行いますのであらかじめご了承ください。



「甲月堂」
石川百明さん

◆講師 「甲月堂」石川百明さん

護国寺前の老舗和菓子屋「甲月堂」の四代目石川百明さんが指導してくれます。甲月堂さんは明治20年創業で、四季折々の和菓子を1つ1つ職人の手で製造しております。季節の和菓子を取り揃えています。名物は月光殿最中です。(住所：文京区音羽2-10-1)

みんなで一緒に
食育を煮えよう!!



3月のエビちゃん食育隊で開催した「そば打ち」の様子です。



※写真と実際の料理は異なります。
花の練りきり・どら焼き

運営： **FOODING JAPAN** (フーディング ジャパン)

ネット申し込み・クレジット支払いの(ペイパル)に変わります
お申込み方法

NPO法人フーディングジャパンの専用ページにて、必要事項をご記入のうえ、お申込みください。※お申込みの際は、「申込みの前に」をよくお読みなり、詳細を確認の上お申込みください。基本的に、料金支払後のキャンセル(返金)は出来ません。

ただいま申し込み受付中!!

(定員になり次第終了となります)

詳しくは

<http://foodingjapan.org/> フーディング・ジャパン



Fooding Japan
代表 えびさわけいこ
(文京区議会議員)

フーディングジャパンは、明るく健康的な生活の基本には「食」がとても大切であると考えています。食の伝統や文化、栄養バランスについて学ぶと同時に実際に自分で調理し食べる事をベースにおいて「食育」をみんなで考えて行きたいと思っています。是非、一緒に食育を考えて行きましょう。

えびさわけいこの ホームページ
<http://ebisawakeiko.com/>

会場案内図

