

チーズと夏野菜のクリームリゾット マCHEDONIA (イタリアのフルーツポンチ)

■日 時： **7月31日(月)** 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2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。



「神楽坂 イル カンポ」
オーナーシェフ
関口 正人さん

◆講師 「神楽坂 イル カンポ」オーナーシェフ 関口正人さん

1977年生まれ。アクアパッツァ、ピゴロッソ等東京都内のイタリアンレストランで5年、中部イタリア各地で2年の修行。韓国のホテル(パラダイスホテル済州)元料理長。東京都内イタリアンレストラン「トラットリア・トイ」元マネージャー。2010年に「神楽坂イルカンポ」をオープン。ヒルナンデス、アド街ック天国などテレビ出演多数あり。(住所: 新宿区神楽坂6-43 K's Place101)

みんなで一緒に
食育をきえよう!!



「手焼きせんべい体験」の様子です。



※写真と実際の料理は異なります。
クリームリゾットとマCHEDONIA



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/>

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。

7月1日(土) 10:00より エントリー開始

(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

会場案内図

