

米粉を使った料理教室

米粉でホワイトソースを作ろう!!

～はじめての米粉グラタン～

米粉を使っていろいろな料理を作ってみませんか?
料理研究家の坂下美樹先生を講師にお迎えして、
カンタン米粉レシピをご紹介します。

2010年3月7日(日曜日) 14:30～17:30
札幌エルプラザ 4F料理実習室(札幌市北区北8条西3丁目)

- 内 容 調理実習(米粉グラタン、鶏肉の米粉フリット、米粉ロール) & 試食
定 員 20名(応募者多数の場合は抽選といたします。)
参 加 費 1000円(材料費及び保険料を含む。)
持 ち 物 エプロン、三角巾、ハンドタオル、筆記用具
申込方法 裏面をご覧ください。
申込期限 2010年2月24日(水曜日)必着



主催 北海道米粉食品普及推進協議会 岩見沢米粉事業推進協議会 農林水産省北海道農政事務所
後援 北のめぐみ愛食運動道民会議 札幌商工会議所(北海道米粉新商品開発協議会)

講師プロフィール

坂下 美樹

Miki
Sakashita



株式会社なごみの食卓 代表取締役
お料理サロン「うららか」&CAFÉ「うららか」を運営

栄養士、調理師、製菓衛生師の資格を持ち、「ほくでん
電化生活情報館マドレ」の講師としても活躍中
著書～「なごみの食卓」(レイメイ刊)、「北の恵みで
パン&スープ59のレシピ」(北海道新聞社刊)など

お申込み方法

参加をご希望される方は、以下の申込書に必要事項を記載のうえ、FAXまたは郵送により、**2月24日(水)**までにお申込みください。

また、電話、北海道農政事務所HP(<http://www.maff.go.jp/hokkaido/>)からのお申込みも可能です。

なお、申込が定員を超えた場合については、抽選とさせていただきます。当選者には3月2日頃までに通知書を送付しますので、当日は受付にご提示ください。

「米粉でホワイトソースを作ろう～はじめての米粉グラタン～」申込書

(ふりがな) お名前・年齢	(歳)
住所	〒
電話番号	
FAX番号	
メールアドレス	

※お申込み時にいただいた個人情報については、本料理教室に関する連絡及び出席の確認以外には使用いたしません。

お申込み・お問合せ先

農林水産省 北海道農政事務所 食糧部消費流通課

担当:小西、齊藤

〒060-0004 札幌市中央区北4条西17丁目19-6

TEL:011-642-5472 FAX:011-613-3793

<http://www.maff.go.jp/hokkaido/>

