

参加費
無料

事前
申込制

オンライン米粉料理教室

オンラインでアドバイスします♪



坂本 佳奈氏

「美味しい！簡単！ヘルシー！」
子どもから大人まで一緒に米粉料理を作ろう！

日時

第1回 令和6年3月3日（日曜日）10:30～11:30
「米粉で作る鶏むね肉の治部煮風*1」

第2回 令和6年3月3日（日曜日）14:00～15:00
「米粉で作る三色蒸しパン（イチゴ、抹茶、チョコ）」

定員

各回先着20世帯程度

対象

小学生以上

小学生は保護者様のサポートがあれば参加可能です。

中学生以上はお子様だけの参加も可能です。

ご家族やご友人との参加でより一層楽しめます♪



講師

坂本 佳奈（食育食文化・料理研究家、近畿米粉食品普及推進協議会副会長）

方法

オンライン開催（Zoom※2使用）

①事前に当日の料理レシピをご連絡します。

②当日、自宅等で講師のアドバイスにより料理を作っていただきます。

（料理レシピは、参加申込された方に事前にメールで送付いたします。食材、調理器具等をご用意ください）

参加費

無料（メールによる事前申込が必要です）

※2 Zoom（ズーム）とは、パソコンやスマートフォンを使ってオンラインで、セミナーや会議に参加することのできるアプリ（ツール）です。

【お申し込み方法】

参加を希望する方のお名前、連絡先（アドレス）、希望する日時（①～②をひとつ選んでください）について次のアドレスまでメールしてください。

〆切 令和6年2月25日（日曜日）

メールアドレス

info@riceflour.jp

* info@riceflour.jpからのメールが届くように設定してください。

* お申し込みはメールのみで受け付けます。

【お問い合わせ先】 ☎ 075-414-9021

近畿農政局生産振興課 月曜日～金曜日 9:00～17:00

主催：近畿米粉食品普及推進協議会

後援：近畿農政局、一般社団法人キッズキッチン協会

■当日の米粉料理レシピ

第1回 3月3日(日曜日)
10:30~11:30



米粉で作る
鶏むね肉の治部煮風※1

第2回 3月3日(日曜日)
14:00~15:00



米粉で作る三色蒸しパン
(イチゴ、抹茶、チョコ)

※1治部煮(じぶに)は、石川県金沢市に伝わる郷土料理のひとつです。江戸時代の加賀藩の時代から、武家や庶民の間で親しまれている料理で、現代でもスーパーのお惣菜で売られていたり、家庭料理として食べられていたりしています。

【注意事項】

- ・ご連絡いただいた個人情報については、厳重に管理し、当オンライン料理教室の運営に限り利用させていただきます。
- ・締切前でも定員になり次第、受付を終了いたします。

【参加方法等】

- ・事前に各自のパソコン、またはスマートフォン、タブレットにZoomのアプリ等のインストールをお願いいたします(アプリのダウンロードや参加中の通信料は参加者のご負担となります)。
- ・開始時刻の15分前よりZoomミーティングに入室可能です。
- ・料理教室の開始時刻を過ぎてからの入室も可能ですが、入室前の内容については改めて配信は行いません。
- ・カメラ、音声はOFFでもご参加いただけます。
- ・ミーティングのURL、ID、パスワードにつきましては、事前に参加者にメールでご連絡いたします。info@riceflour.jpからのメールが届くように設定をお願いします。
- ・料理レシピは、参加申込された方に事前にメールで送付いたします。

○当日準備いただくもの

- ・事前に送付された料理レシピをプリントアウトして、見られる状態が便利です。
- ・料理レシピに記載されている食材、調理器具等は、各自準備してください。

○その他

- ・料理教室中の動画や写真撮影は一切禁止とさせていただきます。
- ・招待URLを他者へ教えることはお控えください。
- ・講師がやむを得ない事情でオンライン料理教室を開催できないと判断した場合は中止とさせていただきます。
- ・オンライン料理教室の様子をスタッフが写真に撮り、後日、近畿米粉食品普及推進協議会の取組として近畿農政局のホームページに掲載する場合がありますので、ご了承願います。