

親子の

夏休み、米粉でおいしい思い出をつくろう！

米粉料理教室 参加者募集

日時

令和8年8月20日(木)

13:00～15:30(受付12:20から)

※応募方法は裏面をご覧ください。

会場

刈谷市総合文化センター アイリス

中央生涯学習センター 3階 調理実習室

(愛知県刈谷市若松町2丁目104)



料理教室の内容

- 米粉でつくる星型ピザパン
- 米粉もちもちクレープ
- 米粉と豆乳のなめらかアイス

※内容は変更になる場合があります。

※食物アレルギー対応はしていません。



講師

酒井 佑佳 先生

株式会社といーと 代表取締役
管理栄養士

【みんなが同じものを食べられる幸せを】をコンセプトに、小麦・乳・卵不使用の米粉パン教室「パンダフル工房®」を主宰。

SNSフォロワーを多数抱え、受講者は3,500名超。飲食店のレシピ開発・監修や企業とのコラボ食育講座、パン作りやアレルギー対応の食のイベント企画運営など、幅広く米粉を広めるために活躍中。

対象者・定員 小学生とその保護者

米粉や調理に関心のあるご家族14組(先着順)

※1家族につき3名まで。未就学児は入室できません。

参加費

家族1組当たり900円(当日受付で現金支払い)

持ち物

エプロン、三角巾、手拭き用タオル、筆記用具



共催：東海米粉食品普及推進協議会 東海農政局

後援：一般財団法人愛知食糧会館

農林水産省
東海農政局

[illegible]