

親子で★
★ 作ろう!

七夕料理!!



新発田市の指定生産者が生産する「北越後パイオニアポーク」



- ① 豚肉のビビンバ風
- ② 豚肉のチャプチェ風
- ③ 夏のトマトとそうめんのスープ



北越後パイオニアポークとは?

新発田市の指定生産者3戸によって生産される豚肉のうち、品質等級に優れたものを指します。JAグループの指定配合飼料と肥育・衛生マニュアルにより徹底した飼養・衛生管理のもと育てられた、安全・安心できめ細かく締まりのよい肉質が特徴の新発田市が誇る高品質ブランド豚肉です。



令和5年7月2日(日)10:00~13:30

ペアの氏名、年齢、住所、電話番号を明記の上、下記のQRコード、FAX、またはEメールでご応募ください。

申込多数の場合は抽選し、当選者には電話にて連絡の上、6月19日(月)までに参加案内文書を郵送します。※申込は同一住所について1回の申込扱いとさせていただきます。※個人情報はこの料理教室以外の目的で使用いたしません。

【会場】新潟調理師専門学校 新潟市中央区東幸町8-8 @50台

【募集人数】ペア10組20名

※小学4年生~中学生のお子さまと大人とのペアに限る

【参加費】1組1,000円 ※材料費、保険料込み

【申込期限】6月14日(水) 16:00

【問合せ】公益社団法人 新潟県畜産協会



講師 吉田奈美 先生 (新潟調理師専門学校)

1995年 / 結婚を機に新潟へ

1997年 / 夫の母である吉田育子が学院長を務める

新潟調理師専門学校の姉妹校で、料理研究家の小林瑠美子氏に師事

2002年 / 新潟調理師専門学校で講師を務め、家庭料理や介護食の指導にあたる

2022年 / 新潟調理師専門学校副校長、冷凍食品コンサルタントとして、新潟日報で

「親子でシェフとやさしい食事」掲載、イクネスしばた・新発田ガス・公民館などでの家庭料理教室や親子クッキング教室や介護食教室、また保育園・小学校などでの食育教室など幅広いジャンルの講師を務める

資格 ● 全国調理職業訓練協会 介護食士指導員、介護福祉士



【主催】公益社団法人 新潟県畜産協会

新潟市西区山田2310-15 (JA全農にいがた第2ビル内)

【共催】新潟県畜産振興協議会(新潟県庁畜産課内)

☎025-234-6782 FAX025-234-7045 ✉chikusan@bg.wakwak.com

