



親子七夕料理教室を開催しました！

令和7年7月6日(日)、新潟県畜産振興協議会と新潟調理師専門学校様のご協力のもと、七夕料理教室を開催し、延べ18名が参加しました。

この料理教室は県産畜産物を食材として用いて、そのおいしさを参加した方に知ってもらうことにより、新潟県の畜産に対する理解を深めてもらおうという目的で毎年開催しているものです。

今回は新潟調理師専門学校副校長の吉田奈美先生に講師を務めて頂き、県の統一和牛ブランド「にいがた和牛」を食材にしたハヤシライスと牛肉とトマトのセタスープ、他2品を調理しました。

専門学校の皆様の手厚いサポートもあり、開催後に実施したアンケートでは、全員から「参加してよかった」との評価を頂くことができました。

頂いたアンケートは生産者の方と共有して、今後の品質向上に役立たせていただきます。当協会では今後、県産畜産物を食材とした料理教室開催を、下記のとおり予定しています。

・今後の開催予定

日付	料理教室タイトル
8/6 (土)	スタミナ料理教室
10/26 (日)	ハロウィン料理教室
2/8 (日)	バレンタイン・ホワイトデーお菓子料理教室



講師の吉田奈美副校長先生



ハヤシライスはルーから作りました！



牛肉とトマトのセタスープ



ルーから作るハヤシライス



カッテージチーズのグリーンサラダ



協会ホームページに、これまでの料理教室のレシピ検索ができるページを新設しました！

