

食育講座 2017

富山の食材を  
使って

# 親子で作ろう！ 秋の味覚で「フランス料理」



総曲輪レガートスクエア × 青池学園 富山調理製菓専門学校

2017.

11/18 sat. 10:00~12:00

総曲輪レガートスクエア  
青池学園 富山調理製菓専門学校  
調理実習室にて



募集定員：親子 20 組

参加費：一人 500 円

持ち物：エスロン・三角巾・飲み物

### 調理 Menu

シナモン香る県産さつまいものスープ

県産ポークロース肉のシャルキュティエール風

フォンダンショコラ県産洋梨のコンポート添え



写真はイメージです



大画面でのデモンストレーションを見ながらクッキングレッスン。  
大人も子どももワクワク！作った料理はその場で召し上がれます。

当日はレストラン Aoiike も  
特別営業しています。

◆Open 11:30~14:00

◆申し込み方法 下記までお電話にてお申し込みください。

### ◆会場案内

総曲輪レガートスクエア  
(セントラム「国際会議場前」  
下車徒歩2分)  
駐車場は隣接の立体駐車場等  
(有料)をご利用ください。



総曲輪レガートスクエア案内図

### ◆申し込み・お問い合わせ

青池学園 富山調理製菓専門学校

TEL: 076-491-1177 FAX: 076-491-1178

富山市総曲輪4丁目4-5・土日祝休

### ◆会場等のお問い合わせ

総曲輪レガートスクエア協議会事務局 まちスポとやま

TEL: 076-461-3332 富山市総曲輪4丁目4-3・火曜定休