

みはらモン 堺・美原産 料理講座

お祝い料理編



- ・美原古代米のケーキ寿司
（果実商千総の「果実のお酢 ゆず」使用）
- ・フレッシュいちごのサラダ
（北野緑生園の「オリーブオイル」
果実商千総の「果実のお酢 いちご」使用）
- ・鶏のマリネ オーブン焼き
コンソメ大根ステーキ・温野菜・河内いちじく
ジャムソース添え（果実商千総の大阪の河内
いちじくジャム・地元野菜使用）
- ・葛のパンナコッタバニラ風味
（果実商千総の和泉の温州みかんマーマレード
使用）

講師：いただきますプランニング代表

山口 香代子

（管理栄養士・調理師・製菓衛生士・保育士）

様々な食の現場で食育や献立作成等の業務を担当。
2015年に「いただきますプランニング」を起業し現在に至る。
起業後、食の専門学校で食品衛生学の講師を勤める。
自宅に菓子工房をもち、米粉のお菓子を中心にカフェのオリジナルお菓子を製造販売。
料理講座・食にまつわる講演会の講師や、
数年前より、地方の企業の新商品開発やレシピ提案、
自治体の、ふるさと納税の返礼品の為の商品開発などに携わっている。

※食物アレルギーをお持ちの方や原材料に関しましてはお申し込みの際にお問い合わせください。

対象：小学生以上 ※1名としてご参加をお願いします。
小学生のみのご参加はお断りさせていただきます。必ず保護者にご参加ください。
詳しくは会館にお問い合わせください。

¥ 2,600 材料費込 定員：20 名

持ち物：エプロン・マスク・布巾・三角巾

2025/

2月8日(土)

10:00~12:00

アルテベル

堺市立美原文化会館

5階

料理室



—協賛（五十音順）—

北野緑生園(株) YURINA OLIVE
cafe & shop NANASOFUTA (有)千総

【応募方法】

普通はがきか、FAX・Eメールに①～⑥の必要事項をご記入のうえ下記までお送りください。
直接会館でも受付可。

① 希望講座 ②住所(郵便番号) ③氏名(ふりがな)④年齢 ⑤電話番号 ⑥何で知りましたか？

【応募締切】

1月20日(月)必着。申込多数の場合は抽選します。当選者のみ詳細を通知します。

※受講料については、事前にお支払いいただきます。※応募者が少ない場合は、開講できない場合もあります。