

皆鶴姫が大好きなお米を使ったレシピ

山際先生の料理教室

参加費 **無料!**



義経 © 河東地域

# 皆鶴姫の こびる塾



皆鶴姫 © 河東地域

会場

河東学園センター

(家庭科室)

定員

各回 先着15人

※2回目以降は、初回の人を優先

対象

河東地域にゆかりがある人

※住んでいる、働いている、実家がある など

持ってくるもの

エプロン、三角巾、上履き、マスク、飲み物

教えてくれる先生



(株)山際食彩工房

山際 博美さん

とき	主なメニュー
令和8年7月26日(日)	地野菜のラタトゥイユ丼、餅揚げ出し汁 他2品
令和8年8月30日(日)	ソースカツおにぎり、餅袋 他2品
令和8年9月23日(水・祝)	りんごの米粉ケーキカップ、餅と白菜の中華風 他2品
令和8年12月6日(日)	ケーキサレ、餅揚げ出し汁 他2品

■時間はいずれも午前10時30分～午後0時30分

■河東産の米や餅、米粉を使います

■申し込み・問い合わせ

河東地域づくり委員会(事務局：河東支所)  
電話：0242-75-2113  
FAX：0242-75-3158  
メール：kawahigasi2013@gmail.com

ホームページ



■締め切り

開催日の5営業日前までに、  
電話やメール、ファクス、窓口、  
で申し込み  
※ホームページからも可