

親子(家族)で作ろう! 子供たちのための郷土料理講座

第1回

大分の食材の魅力と各地で伝えられてきた郷土料理を、
子供と大人が協力しながら手軽にオシャレに、そしておいしく作りませんか?



今風のけんちゃん

コロナ禍を避けた新しい生活様式が求められています。自宅で料理する機会の増えた
今こそ、豊かな食材を活かしたふるさとの料理を作ってみませんか?

大分の誇るメイン食材は、事前にご自宅にお届けします。料理の手ほどきは大大で評判のシェフがオンラインで行います。
父母や祖父母、兄弟などご家族と一緒にあれば、子供でも作れます。ZOOM 未経験の方には事前にテストします。

第1回 別府・国東の料理

(別府市・国東市・杵築市・日出町・姫島村)

日時: 7月25日(日)
10:30~13:30

講師: 梯 哲哉
(別府市鉄輪 オット・エ・セツテ)

メニュー

今風のけんちゃん
ちりめんじゃこ飯
やせうま



〈講座概要〉

ZOOMを使ったオンライン講座。主催者からの招待メールをクリックして講座に入ってください。前日まで
に、メインで使う大分県産のこだわり食材(吾一の黒豚バラ肉・別府湾ちりめん・乾シイタケ・地粉)
をお届けします。別途お送りするレシピに沿って、調味料、その他のデイリー食材はふだんお使いの
ものを用意してください。下ごしらえが必要な場合は、講座の始まるまでに事前に準備してください。
子供(小学生5・6年生または中学生)と父母、祖父母、兄弟などご家族やお知り合いが一緒
であればどなたでも参加できます。スマホやタブレットでも受講できます。定員10組。

◆受講要件

◆参加費

◆申込み方法

不要です。

下記①~⑤の必要事項を明記のうえ、主催者までメールでご応募ください。
定員に達し次第、締め切ります。

①氏名(ふりがな) 小学生5・6年生または中学生を必ず1名含んでください。

参加者全員の氏名が必要です。

②年齢 子供は、学年を明記してください。

そのほかの参加者は年齢を明記してください。

③郵便番号、住所(食材の配送先)

④電話番号 ※出来れば携帯番号

⑤メールアドレス

ZOOMを受信できるアドレスでお願いします。



ちりめんじゃこ飯



やせうま

申込み締切日: 7月19日(月)

申込み先: oitagaku@gmail.com

定員に達した時点で締め切ります。

●お問い合わせは、下記までご連絡ください。

主催 子供たちのための伝統文化体験 in OITA 実行委員会 一般社団法人大分学研究会

〒870-0021 大分市府内町3-8-11 電話 097-538-9731 (携帯 080-8573-6130) E-mail: oitagaku@gmail.com

協力: 九州電力株式会社