

2015夏休み
特別企画

佐賀市ご当地グルメ

こども
料理教室

シシリアンライス



当日料理するシシリアンライスレシピは準備中です！

▼栄養豊富だけど、お子さんはちょっと苦手…
あの、旬の夏野菜をカンタンに食べやすく調理する方法を紹介します。

▼小学校4年生くらいまでのお子さんは保護者と一緒に。
それ以上のお子さんは1人でも参加歓迎します。

▼保護者の方が手伝っても、お子さんが1人で全部作っても大丈夫です！

■日時 2015年7月19日（日）10:30～13:00
（10:00～受付開始）

※料理説明→料理→食事→片付けの予定。

■会場 ほほえみ館（佐賀市保健福祉会館）
健康料理講習室
佐賀市兵庫北3-8-36 TEL 0952-30-0100

■参加費 600円（大人ひとり）
400円（子どもひとり）

■持ち物 エプロン・三角巾（バンダナ）・手ふき

【主催・申込み・お問合わせ先】
佐賀市はシシリアンライスdeどっとこむ
（シシこむ）

TEL 0952-37-5631

FAX 0952-37-5632

E-mail info@sicilianrice.com

<http://sicilianrice.com/>

参加者氏名・学年・連絡先電話番号を
お知らせ下さい。

■申込締切日 7月17日（金）

※会場定員数に達した場合、締切日前でも
申込受付を終了させていただくこともあります。
※報道機関からの取材、HP、SNSなどで
写真や動画を掲載させて頂くことがあります。
撮影不可の方は申込時にお知らせ下さい。



■料理指導

岩木知幸（いわき ちゆき）さん
TOJIN茶屋店長

管理栄養士・食生活アドバイザーなど
子育て情報誌『ワイヤーママ佐賀版』で
食育コラム執筆中。

えびすFM「ちゆきの食育生活」
パーソナリティ（2014年）



佐賀市はシシリアンライスdeどっとこむ（シシこむ）は、佐賀市ご当地グルメ「シシリアンライス」を通じて佐賀を元気にしたい！と活動している団体です。

「B-1グランプリin十和田」（10/3～4 青森県十和田市開催）に出展予定です。

これからの活動への応援、ご協力もよろしくお願い致します！