

こめこ

米粉のパンケーキとラッシー作り



ちさんちしお
地産地消とキッチンのエコを学びながら
まな
デザートセットをつくります。
しゅやく こめこ とうきょううさん ぎゅうにゅう
主役の米粉と東京産の牛乳をつかって
かんせい
たのしみながら完成させましょう!

※画像はイメージです。
※原材料に卵、乳を使用します。アレルギーのある方はご注意ください。

2026年 3月15日(日)
14:00~15:30

講 師

すがわら たかみ

エコ・クッキングナビゲーター
環境関連の施設で、環境教育の専門員として活躍。
現在は自然や環境をテーマにしたワークショップを
積極的に行っている。

会 場

築地社会教育会館
4階 料理教室

対 象

中央区在住、在学の
小学生とその保護者

定 員

8組16名 (先着順)

もちもの

エプロン、三角巾(バンダナ)
手拭きタオル、マスク

※料理講座では調理中のマスクの着用をお願いしています。

【申し込み方法】

2月1日(日)10:00より Peatixにて申し込み受付開始

二次元コードまたはPeatixの
社会教育会館ページ(<https://peatix.com/group/12225815>)からお申し込みください。



【お問い合わせ】

中央区立築地社会教育会館(03-3542-4801)

〒104-0045 中央区築地4-15-1 <https://chuo-shakyo.shopro.co.jp>

