



魚のさばき方 料理教室

食品ロスを減らし無駄なく使う調理方法を学ぼう

2025 10/28 火

場所

新旭川公民館 実習室
旭川市東3条7丁目

時間

9:30～12:00

近海のチカ魚や野菜などの食材を衣で包み、油で揚げた天ぷらに挑戦します。食材は、近海のチカを使います。作った料理は晩ご飯に！そのままお持ち帰りいただけます。

メニュー

- チカ魚の大葉巻き天ぷら
- 生椎茸の天ぷら
- かき揚げ風 竹輪とコーンの磯辺揚げ

メニューは仕入れにより変更となる可能性がございます。



講師 調理師 島田裕一さん

2004年調理師免許取得。新店舗の企画や料理長として勤務。以降公民館等の料理教室講師を務める。旭川市食品ロス削減ポータルサイト「YOUTUBE」にてエコレシピを紹介。

対象

旭川市民 8名

参加費

1,000円

持ち物

エプロン 頭巾 手拭き用タオル
調理用タオル タッパー2個

参加申し込みはこちらから（電話・オンラインどちらでも可能です）

新旭川公民館

旭川市東3条7丁目

TEL.23-9299

オンラインはこちらから



申込期間

9月16日(火)～10月21日(火)