



魚を使った 料理講座

食品ロスを減らし無駄なく使う調理方法を学ぼう

2026 6/23 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

メニュー

- カレイの煮付け
- 切り干し大根と塩昆布の即席漬け

メニューは仕入れにより変更となる可能性があります。



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 1,500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(大)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

（問合せは平日午前9時～午後5時）

TEL.23-9299

オンラインはこちらから



申込期間

5月18日(月)～6月15日(月)