



下野市 食の オープンスクール

道の駅しもつけの新鮮野菜で料理を習ってみませんか？

主催：下野市商工観光課

会場：道の駅しもつけ 体験学習室

対象：どなたでも 【定員 32 名】※★印のある回は小学生以下のお子様と保護者の方のペアでご参加下さい。

参加費：各回 1,000 円程度（内容により変動があります。参加費については事前にHPで発表いたします）

No	日時	テーマ・内容	受付開始日
1	5/10 (木) 10:00~13:00	たっぷり下野野菜でつくる 本場仕込みのフランス家庭料理 講師：セ・ラ・ヴィ	4/23 (月) ~
2	5/26 (土) 13:00~16:00	地元レストラン直伝の卵レシピ ふわふわオムライス・しもつけ流 講師：本気家源天 道の駅しもつけ店	5/1 (火) ~
3	6/16 (土) 10:00~13:00	旬のさくらんぼをつかって パティシエがおしえる大人のお菓子教室 講師：お菓子の工房 めるしー	5/16 (水) ~
4	6/29 (金) 13:00~16:00	栃木 夏の恵みをアレンジ 「鮎」×「中華」のレシピ 共催：栃木県内水面漁業産地協議会 講師：IFC 調理師専門学校	5/30 (水) ~
5	7/14 (土) 10:00~13:00	伝統の塩麴をつかって夏をのり切る！しもつけ夏の元気アップごはん 講師： <small>おいしさを笑顔に</small> KIRIN・料理研究家	6/11 (月) ~
6	7/21 (土) 10:00~13:00	かんぴょう伝来 300 年 夕顔まるごとレシピ 講師：下野市農村生活研究グループ協議会	6/21 (木) ~
7	7/31 (火) 10:00~13:00	新鮮野菜を冷製パスタに しもつけ夏のイタリアンレシピ 講師：ITALIAN BAR BACARO CAVATAPPI	7/2 (月) ~
8	8/7 (火) 10:00~13:00	★親子で挑戦！ パティシエがおしえる夏の桃スイーツ 講師：お菓子の工房 めるしー	7/9 (月) ~
9	8/22 (水) 10:00~13:00	★親子で挑戦！ クックマンの水をつかわない夏野菜カレー 講師：クッキング戦士クックマン	7/23 (月) ~
10	8/30 (木) 13:00~16:00	夏のティータイムをおいしく ベジタブルレシピ 講師：企業組合 らんどまあむ	8/1 (水) ~
11	9/12 (水) 18:00~21:00	パン工房の職人がおしえる おやつ定番 メロンパンをつくろう 講師：石窯パン工房 Pan De Park 逢店	8/8 (水) ~
12	9/23 (日) 10:00~13:00	下野の秋を楽しもう 秋野菜でハーブクッキング 講師：アロマ&ハーブクッキング メアリーローズ	8/24 (金) ~

※スケジュールは主催者の都合により変更になる場合がございます。詳細はホームページにてご確認ください。

申込方法：ホームページまたはお電話にてお申込み下さい。受付開始日より先着順にての受付となります。
(開始日前のお申込みは原則としてできません)

お問い合わせ・お申し込み先

下野市 食のオープンスクール運営事務局 〒320-0831 栃木県宇都宮市新町 1-3-1

専用電話 TEL 028-635-2577 (受付・問合せ時間 平日 AM9:30~PM6:00)

専用HP <http://www.kanpi-shimotsuke.co.jp/cooking/>