

切って 煮て 味わって びっくり!

料理の すばらしさ

★ 発見講座 ★

食材が料理に変わる不思議やおいしさのひみつを、
楽しく体験してみませんか？
プロの料理人から学び、作って、味わって、
「食」の大切さや楽しさを発見しよう！

料理の楽しさや、
おいしさのひみつを
お話しします！

講師

割烹 東山 料理長
横山 正志 さん

講師プロフィール

割烹の世界で長年研鑽を積み、旬の食材の持ち味を生かした日本料理を提供。次世代への食文化の継承や食育活動にも力を注いでいる。ミシュラン1つ星2期連続獲得

講話も
あります！

当日のプログラム(予定)

- ① グループで調理体験
- ② 調理デモンストレーション
- ③ 料理長による講話
「おいしさのひみつ・和食の魅力」

※内容は変更になる場合があります。



大根って
すごい！
おいしさと栄養が
ぎゅっ！

季節の食材を使って
おいしい一品を
作ります！

開催日

【第1回】令和8年8月2日(日) 【第2回】令和8年8月23日(日)
10:00～12:00 両日とも同じ内容です

会場

栗原北公民館 調理室
(尾道市美ノ郷町三成3158-2)

対象

小学生・中学生(保護者同伴可)

定員

各回 15名

参加費

無料

持ち物

エプロン・三角巾(バンダナ等)・筆記用具・飲み物

申込・お問合せ

右の二次元コードまたは電話、
メールにてお申し込みください。
申込締切：7月24日(金)



生涯学習課青少年健全育成係

☎ 0848-37-8744

受付時間：平日9:00～17:00

E-mail s-center@city.onomichi.hiroshima.jp

こんなことが
学べます！

- ☑ 包丁の使い方のコツ
- ☑ だしのうま味のひみつ
- ☑ 食材の旬や栄養のこと
- ☑ 料理をつくる楽しさ、
食べることの大切さ



保護者の見学も
可能です(事前申込制)。
お気軽に
お問い合わせください。

