

2023年12月22日

東工大附属高校教育後援会会員各位
保護者各位 教職員各位

東工大附属高校教育後援会
会長 伊本 淳平

第17回 シェフ大塚お料理教室のご案内

あわただしい師走となりました。皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。さて、教育後援会では4年ぶりに下記の通り17回目の料理教室を企画いたしました。今回は「集中力、思考力を高めるEPA、DHA」をテーマに、ご家庭で気軽に作ることができるメニューです。

ご多忙とは存じますが、土曜のお昼に楽しい一時をお過ごしいただき、併せて教育後援会について、ご理解を深めていただければ幸いです。

記

日 時： 2024年1月27日(土) 10:30～14:00頃(受付10:00～)

会 場： 本校1号館3階 家庭科実習室

メニュー： 高野豆腐のひき肉はさみ煮 サバの梅じょうゆ焼き
くずし豆腐のショウガ風味スープ チンゲン菜と卵の炒め合わせ
ブルーベリーの鉄板バナナケーキ

講 師： シェフ大塚(大塚 義夫)氏

持 ち 物： エプロン、手拭き用タオル、三角巾、マスク、筆記用具、食器用布巾2枚 等

参 加 費： 500円(当日受付でお支払いください。)

シェフ大塚(大塚 義夫)氏 プロフィール

1976年 第1回青年司厨士ヨーロッパ派遣員として欧州各国で修行
1978年 フランス プロスペール モンタニエ受賞
1981年 レストラン東急支店料理長 就任
1993年 レストラン東急本店総料理長 就任
1997年 総料理長としてプレッセ1号店を立ち上げる
2002年 「見た美味しさ、食べた美味しさ、感動する美味しさ」を
コンセプトに食のコーディネーターとして活躍、現在に至る
2004年 第1回お料理教室講師 エスコフイエ協会日本支部会員

誠に勝手ながら、会場の都合で定員は60名とさせていただきます。参加ご希望の方は1月17日(水)までに、担任の先生に下記の参加申込書をご提出ください。また、教育後援会連絡係担当教員(今田)宛てに、参加申込書の内容をメールでご連絡いただいてもかまいません。

----- キリトリ -----

教育後援会連絡係 今田 宛 _____年__月__日

第17回 シェフ大塚お料理教室 参加申込書

____年__組 生徒氏名 _____

参加者氏名 _____