

市内の「もったいない」食材とNYのベーグルが出会いました。

もったいない ニューヨークベーグル教室

本場ニューヨークベーグルの作り方が学べる教室です。
焼きたてのベーグルに裾野市内で集めた「もったいない」食材から作る
ピクルスやジャムを出来上がったベーグルにトッピングし、
淹れたてのドリップコーヒー（もしくはチャイ）と一緒に
英語に触れながら皆さんと一緒に楽しみましょう。
(通訳もありますのでご安心ください。ベーグルのお持ち帰りも可)。
*全てのメニューは肉、魚介類および、卵は使用しません。

※このイベントの収益の一部は、裾野市社会福祉協議会へ寄付し、同会を通じて福祉に役立てられます。

開催日時: 5月19日(日) 第一回 10:30~13:00 / 第二回 14:00~16:30

場所: 裾野市民文化センター 調理実習室

講師: ベンジャミン・レンズナーさん

ニューヨーク出身の映画製作者兼大学教員。食品と教育に情熱を注ぎ、
ドキュメンタリー分野と食のプロジェクトで国際的なキャリアを築いています。



材料費+受講費: 3000円(大人,中学生以上)

お子様も(小学生以下)大人と一緒に参加可能。

お子様と参加の場合はお子様一人につき ¥500プラス

ベーグルレシピ付き(日本語)

定員: 各教室10名

対象: 裾野市民の皆さん

予約方法: 右の予約フォームにて、ご予約ください。



予約フォーム

主催: もったいない研究会

*フードロス問題の啓発や取り組みを行っています。

連絡先: 070-8909-4616 (広瀬)

*教室の予約もショートメッセージ(SMS)で受け付けています。



詳細はウェブサイトをご覧ください。