

# ママ・パパのための料理セミナー

～オシャレな街 芦屋のおいしい給食～



..... おいしい芦屋の給食を味わってみませんか?! .....

2017年に発行され全国的にも注目されている書籍「芦屋の給食」をテーマに、芦屋市内の有名店「パティスリーエトネ」の多田征二シェフによる授業や、市内の学校栄養士による給食メニューの料理講習を行います。芦屋市内の方も市外の方も、どなたでもご応募いただけますので、是非みなさんも、子どもたちが大好きな学校給食メニューを作ってみてくださいね!



パティスリーエトネ オーナーシェフ 多田 征二氏  
フランスの名店「ラデュレ」を経て、神戸北野ホテル・イグレックプリウスオープニングより製菓長として立ち上げに携わり15年間勤めた後、2016年7月芦屋市にパティスリーエトネを独立開業

## 〈実施概要〉

【主 催】 芦屋市・芦屋市教育委員会

【日 時】 平成29年12月2日(土) 10時30分～14時30分

【会 場】 芦屋学園(芦屋市六麓荘町13-2)

【集合場所】 JR芦屋駅の改札口に9時50分

※参加者全員、芦屋学園までバスで送迎します。(解散は、JR芦屋駅に14時45分の予定です。)

【参加費】 500円

【内 容】 ①「パティスリーエトネ」の多田征二シェフによる授業  
②学校栄養士による給食メニュー(レシピ本より)の料理講習  
③試食

【定 員】 40名

【持 ち 物】 エプロン・三角巾・タオル

## 〈実施風景〉



パティスリーエトネの多田シェフによる味覚の授業の様子。



芦屋市内の学校栄養士による給食メニューの料理講習の様子。



完成したメニュー「鳥のバジルソース焼き・たこサラダ・ポトフ・パン」パンはビゴの店、ポトフにはメツゲライクスダのソーセージ、プリンはパティスリーエトネ。