

食育講座やマナーも学べる



料理教室

採れたて食材や季節のメニュー、美味しく食べられる野菜レシピをはじめ、食育講座やマナーなども楽しみながら学べる少人数制の料理教室です。



実際の
調理例



フレーバーバター
パンケーキ

量る切るから盛り付けまで全て体験

管理栄養士の講師考案のレシピ
(食育ワンポイント付きのレシピをお渡ししています)

食育講座はクイズ形式などで楽しく



お星さま生春巻き



スモアブラウニー



ごちそう稻荷



開催 / 水曜日 (月3回)

時間 / 17:00 ~ 18:00

月謝 / 月額 7,200 円 (税込)

※レッスン費・材料費等込み

※持ち物は、エプロン、三角巾、お箸
(いずれも市販の物でOK)

スポット
受付中

単発で料理教室が受講できる特別回もあります。
詳しくはお声がけください。【1回 2,600 円 (税込)】

※定員は 10 名目安、先着順です



講師 高橋 亜有美
管理栄養士として水戸市内の企業に勤務。品質保証等の管理も担当。
プライベートでは二児の母、食育に高い関心を持つ。栄養教諭、食育
インストラクター、エコクッキングナビゲーターなど保有資格多数。



お問い合わせ 〒310-0011 茨城県水戸市三の丸 1-3-29

029-350-3627 [スワンkid'sクラブ三の丸]

ご不明点ご質問等、どうぞお気軽にお問合せください

info_skc_s@hokuyoukai.jp