

麻生区トモシヨクキッチン2025春

親子で

「お花見寿司弁当」を作ろう！

 トモシヨクキッチン料理教室  
Tomoshoku Kitchen

メニュー:野菜の細巻き&稲荷寿司+お味噌汁

2025年3月22日(土) 10:00~13:00

定員15組(抽選) 3/12(水) 募集〆切・3/14(金) 抽選結果通知

会場:麻生市民館 参加費:1組1,000円

\*詳細は裏面をご覧ください

講師:パパ料理研究家  
滝村雅晴

川崎市市制100周年記念事業

  
Colors, Future!  
いろいろって、未来。  
川崎市

COLOURS  
FUTURE!  
ACTIONS  
KAWASAKI 100th

  
Green For All  
KAWASAKI  
2024

*Bistro Papa*  
Eat Together Everyone Smiling

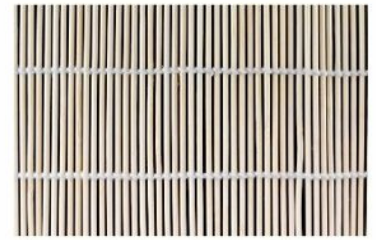
料理初心者の方が、簡単に作れる方法を伝授します！  
トモシヨクキッチン料理教室の概要



メニュー（予定）：  
野菜の細巻き寿司（きゅうり・大根・にんじん・青菜など）  
／いなりあげから作る稲荷寿司／季節のお味噌汁

当日の流れ：  
主催者挨拶／講師挨拶／丁寧な分かりやすい調理実演／みんなで料理  
／みんなで食事／Q&A／振り返り／記念写真／後片付け

お米提供：JAセレサ川崎



当日、細巻き作りに使った  
「巻きす」をプレゼント！

2025年3月22日（土） 10：00～13：00

（受付9：45～） （片付けを含む）

会場：麻生市民館 参加費：1組1,000円 \*当日現金にて徴収します

定員15組（抽選）3/12（水）募集〆切・3/14（金）抽選結果通知

3/22に川崎市麻生市民館にて「麻生区トモシヨクキッチン2025春」料理教室を開催します。本イベントは、川崎市市制100周年を記念した特別企画です。麻生区の食材を活かしながら、家族で楽しく料理を作り楽しく食べる機会（共食／トモシヨク）を広め、トモに食事をするを暮らしの真ん中に置くことで皆さまの食卓に笑顔を増やすことを目的に開催します。桜の季節に持参できる「お花見寿司弁当」をいっしょに作ってみんなで一緒に食べましょう！

・講師：パパ料理研究家 滝村雅晴（麻生区在住）  
料理を通して、家族の食育・共食と健康作り、  
ワーク・ライフ・バランスやウェルビー  
イングを推進し、ジェンダー平等な社会の  
実現を目指す日本で唯一のパパ料理研究家。  
YouTubeビストロパパCHANNEL  
毎週料理動画公開中。  
川崎市立小学校PTA会長を4期務める。  
大正大学客員教授。ビストロパパ代表。

・会場：麻生市民館3階 料理室  
（〒215-0004 川崎市麻生区万福寺1丁目5番2号）

・対象：3歳以上の子どもと保護者15組  
\*市内在住・在勤等問いません  
\*子ども2人（きょうだい）の参加もできます。ただし、託  
児はありませんので保護者の方が付き添ってください

・参加者持ち物：お弁当箱・エプロン・ハンドタオル・布  
巾・筆記用具・飲物（お茶は用意します）・上履き（子どもの  
み）

・アレルギーをお持ちの方へ：  
本教室では、食材に関するアレルギーの確認を事前に行ってお  
ります。ご参加の際は、下記申込みフォームにてアレルギーの  
有無を事前にお知らせください

申込み：QRコードにてお申込みください▶

