



もうすぐ新年！

武蔵野市消費生活講座

プロの技でお雑煮を作ろう ～関東風・関西風食べ比べ～

講師



杉浦 良 先生

学校法人二葉総合学園 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校
調理師科 科長代理

1995年吉祥寺二葉栄養調理専門職学校(二葉栄養専門学校) 調理師科を卒業後、日本料理店「なだ万」本店やホテルニューオータニ店で14年間勤務。その後2015年4月から母校吉祥寺二葉栄養調理専門職学校の教員となられ、主に日本料理を指導されています。

2016年度日本料理全国大会 調理技術技能センター理事長賞

2017年度日本料理全国大会 全国料理業生活衛生同業組合連合会会長賞を受賞されています。

2021年度調理技術コンクール大会審査員を務められました。

開催日 2025年 12月24日 水

時間 10:00-13:30

会場 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校
(武蔵野市吉祥寺本町2-11-2)

参加費 2,000円

対象 市内在住・在勤・在学の方

人数 24名 (超えた場合抽選)

託児 1歳～未就学児 5名
(超えた場合抽選)

お申し込み方法

①ハガキ：講座名「プロの技でお雑煮を作ろう」、郵便番号・住所、氏名(ふりがな)、年齢、電話番号、在勤・在学は勤務先・学校名、託児希望は子の氏名(ふりがな)・生年月日・性別を明記

②市ホームページからお申し込み

https://www.city.musashino.lg.jp/kurashi_tetsuzuki/sodan_komarigoto/shohiseikatsu/event_shohiseikatsucenter/koza/1052278.html

2025年11月21日(金)必着



お問い合わせ 消費生活センター ☎0422-21-2972

市HP 2次元コード