



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

～関東風お雑煮と伊達巻～

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 2026年 12月24日 木

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 市内在住の方

人　数 24名（超えた場合抽選）

託　児 ６か月～未就学児５名
（超えた場合抽選）

その他 食物アレルギー（鶏肉・卵・小麦粉・白身魚）

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、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_shouhiseikatsucenter/koza/1055057.html

2026年11月24日 (火)必着

お問い合わせ　消費生活センター　0422-21-2972

市ＨＰ２次元コード