

12月9日開催

北 海 道 ポ ー ク

親 子 食 育 教 室

養豚家のお話を 聞いてみよう!?

北海道養豚生産者協会では、小学生親子を対象にした食育教室を開催します。今回は、自分たちの口に入る豚肉がどのように育てられているかを、南区にある古川農場の古川雅康さんにお話ししていただきます。お話と一緒に、古川農場の豚肉を使った豚肉料理にも挑戦していただきます。

お話ししてくれる人：古川農場 古川雅康さん

南区にある古川農場は、札幌市内で唯一の養豚場。古川ポークとして出荷される豚肉は、定山渓で開催された第63期王位戦で、藤井聡太棋士の「将棋めし」に選ばれました。



豚肉メニュー

- ・とんちゃんしぼり焼き（豚ひき肉とキノコ、野菜を使った料理です）
- ・とんちゃんおにぎり（豚ひき肉と野菜の炊き込みごはんを使います）

講師／高井瑞枝さん（トータルフードコーディネーター）



概 要

開催日時	2023年12月9日(土) 10:30 ～ 12:30
会 場	札幌エルプラザ 札幌市男女共同参画センター 4階 料理実習室 (札幌市北区北8条西3丁目)
対 象	小学校5～6年生のお子さんと保護者
人 数	10組(20名) ※定員になり次第、締め切らせていただきます。
参加費	1組500円(お土産付き)
持ってくるもの	エプロン、三角巾、手拭きタオル
申し込み方法	北海道養豚生産者協会へ電話、又は、 ホームページの【お問い合わせ】にてご連絡ください。 TEL 011-222-4129(月曜～金曜、9時～17時) https://www.hokkaido-pork.jp/



ホームページ【お問い合わせ】