



料理の実習・試食あり

No.1

## 牛乳乳製品をめぐる状況

～生乳の特性や需給の仕組み～

昨年末の「生乳大量廃棄の危機」のニュースは記憶に新しいところです。生乳の需給や国内流通の現状について専門家の方にお話を伺います。後半は、乳製品をたっぷり使った簡単・おいしい料理の実習・試食をします。

日 時： 令和4年 10月21日(金) 13:30～15:30  
場 所： 札幌エルプラザ 2階 食材研究室  
講 師： 独立行政法人 農畜産業振興機構 酪農乳業部 職員  
札幌ポトフの会 専任講師  
メニュー： ミルク豚汁



### 共通項目

- 募集人数:24名
- 参加料:無料
- 会場:札幌エルプラザ 2階 食材研究室 (北区北8条西3丁目)
- 受付日:**令和4年9月21日(水)8:45より先着順**(下記のいずれか)
  - ①電話:728-8300(8:45～17:00) ②FAX:728-8301
  - ③メール:koza@sapporo-shohisha.or.jp

なお、②・③で申込みの方は氏名、電話(FAX番号)を記載下さい

- 持ちもの：エプロン・三角巾・ふきん2枚・マイ箸・筆記用具・持ち帰り容器
- 問合せ先:(公社)札幌消費者協会 電話:728-8300

- ・資料(レシピ)の配布は受講者のみです。
- ・入室時の手指消毒と受講時のマスク着用をお願いいたします。
- ・発熱や軽度であっても咳・喉頭痛などの症状がある方は受講されないようお願いします。
- ・受付時の個人情報、安全に管理し、協会活動の範囲内で利用させていただきます。

1講座のみでも  
受講可能です。

No.2

## 牛乳をたっぷり使って北海道酪農を応援！

～あなたの健康もアップ～

健康寿命を延ばすためには良質なたんぱく質やカルシウムの摂取が必要です。牛乳・乳製品はこれらを手軽に摂れる供給源です。牛乳をたっぷり摂れるメニューを提案します。おいしく取り入れて健康をアップしましょう。

日 時： 令和4年 11月1日(火) 13:30～15:30  
場 所： 札幌エルプラザ 2階 食材研究室  
講 師： 札幌ポトフの会 専任講師  
メニュー： ミルクうどん ・ 手作りカッテージチーズとリコッタチーズの食べ比べ



予告：10/24(月)厚別区 牛乳・乳製品料理講習会があります。お楽しみに！！