

## からだを癒す郷土料理講座

日時	場所	講座内容
6月1日	調理室	たけのこご飯、さつま汁、から芋団子
6月15日	調理室	さつますもじ、ソーメン汁、丸ボーロ
7月6日	調理室	つけあげ、魚のつみれ汁、はったい粉の団子
7月20日	調理室	ごま冷汁、にがうりの佃煮、へちまの味噌炒め
8月3日	調理室	お盆料理、かいのこ汁、精進煮しめ、白だんご
9月7日	調理室	冬瓜の煮物、かるかん
9月21日	調理室	豚骨、げたんは
10月5日	調理室	豆腐作り、きらすのサラダ、おからのドーナツ
11月2日	調理室	鯖の南蛮漬け、湯なます
12月7日	調理室	正月料理、こが焼き、みそ雑煮、他
12月21日	調理室	正月料理、老豚、雑煮、なます、他
1月18日	調理室	鶏飯、ねったぼ
2月1日	調理室	でんぷん粉のだご汁、ふくれ菓子
3月1日	調理室	がね、そば汁、桜餅

部屋、時間等

調理室、 毎月 第 1・3 木曜日 19:00~21:30

材料費

初回のみ1,000円 500円(1回毎)

募集定員

15名

持参品

エプロン、三角巾、布巾、タオル、持ち帰り用タッパー

注意事項

時間厳守。アレルギーを持たれている方は事前に講師へ報告をお願いします。

**※講師、講座内容及び日程・開講回数などは変更する場合があります。**

**※平成30年3月中に講座発表会を開催予定です。**