

四季の料理教室 夏の味

夏の伝統料理を伝授！

暑さで食欲減退の時期。
疲労回復に欠かせないのが、夏の伝統料理。
夏をのりきる元気のもとを、お母さんが伝授します。
なにかが違う母の味。
さあ、郷土料理に挑戦しよう！



8月25日(土)

午前10時～午後1時30分

川西町農村環境改善センター

参加料 1人500円

〔食材費、資料代〕※幼児は1人100円

今回の先生は・・・

- ・町内の幸を、素朴な料理の数々に変身させてくれる高橋せつさん。(上小松)
- ・地元の食材を使い、アレンジ料理をつくる安孫子信子さん。(上奥田)

〔当日の献立〕

紅大豆ごはん、うす皮丸なす漬、きゅうりの三五八漬、冷やし汁、

夏野菜のおかず など

- ◇ 対象者 だれでも可。親子での参加もできます。(定員20名)
- ◇ 持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具、幼児のみ内履き
- ◇ 申込み 平成19年8月15日(金)まで、①氏名 ②住所 ③電話番号を下記までお知らせください。

■ お問い合わせ・お申込み かわにしツーリズム研究会(川西町産業振興課内)

TEL0238-42-6696 FAX0238-42-2600



このイベントは競艇の交付金による日本財団の助成を受けて実施します。