

料理学校の先生に習う 和食の基礎



だしのとり方と活用

「和食の基礎」を料理学校の先生から学びませんか？ 和食といえば「だし」。基本的なだしのとり方から、みそ汁・だし巻き玉子・炊き込みご飯など、料理への活用方法まで実習します。

日時	2月9日（土）午前10時～午後1時
会場	高野公民館
講師	宮川秀治氏 （野田鎌田学園副校長・調理高等科長）
内容	だしのとり方 だし巻き玉子・ほうれん草と菊花のお浸し 炊き込みご飯・みそ汁

募集人数	12人※超過の場合抽選
参加費	1,000円
持参品	エプロン・三角巾・ふきん・手ふきタオル
申込方法	1月28日（月）必着 郵送=往復はがきに講座名・住所・氏名・ 電話番号を記入して投函する 来館=中央公民館窓口にて62円はがきを持参する
申込先	中央公民館 ☎48-6731 〒302-0110 守谷市百合ヶ丘2-2540-1