

出汁でいつものごはんが

ぐっとおいしくなる！

だし
出汁

でちがう

いつものごはん

和食の原点・出汁を、超簡単から本格的な方法でとり、
出汁のうま味を感じるごはんをつくってみましょう♪
出汁の材料の活用術などのお話もあります！

【日時】4月27日(金) 10時～12時

【対象】どなたでも

【定員】先着25名

【参加費】500円 ※開催日前日・当日のキャンセルは、キャンセル代500円を頂きます。

【会場】6階 611調理実習室

※1歳以上未就学児 別室保育若干あり

※食物アレルギーについては、自己責任においてご参加いただきますようお願いいたします。

【講師】NPO法人 湘南食育ラボ役員栄養士 菊地あゆみ氏

【持ち物】エプロン、三角巾、フキン、飲み物

【申込み】3月27日(火)10時より

・ 電話 (046-259-7592)または、直接子ども広場カウンターへ



大和市文化創造拠点シリウス
〒242-0016

神奈川県大和市大和南一丁目8番1号
小田急江ノ島線・相鉄本線 大和駅から徒歩3分
お問合せ：屋内子ども広場 046-259-7592

主催：やまとみらい（大和市文化創造拠点 指定管理者）