

# 食の手しごと 春編

～自分たちの手で作る・伝える・四季を大切に～

※社会情勢を鑑み講座内で試食はしません。  
ご理解いただきますようお願いいたします。

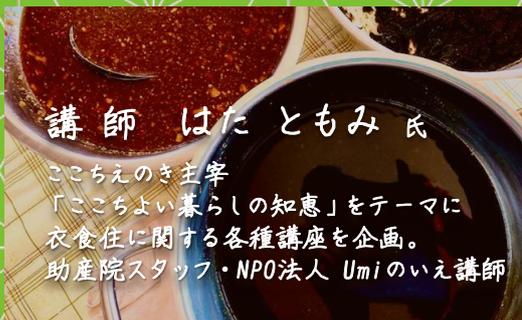
## 4/11 糎を日常に

デ モ: 塩糎の作り方・甘糎の作り方  
実 習: 塩糎漬け・三五八漬け・塩糎パスタ・鶏胸塩糎焼き  
持ち帰り: 実習と同じ、糎200g



## 4/25 日常使いの調味料

デ モ: なし  
実 習: めんつゆ・焼き肉のたれ  
持ち帰り: 白滝チャプチェ・めんつゆ



講師 はたともみ氏

ここちえのき主宰  
「ここちよい暮らしの知恵」をテーマに  
衣食住に関する各種講座を企画。  
助産院スタッフ・NPO法人 Umiのいえ講師



**会場** 大和市文化創造拠点 シリウス6階 生涯学習センター611調理実習室  
**対象** 大和市内在住・在勤の方  
**定員** 先着 24名  
**参加費** 1,800円(全2回分、材料費込み)  
※初回にお支払ください。返金はできません。  
4/8(金)以降にキャンセルされた場合は、キャンセル料300円がかかります。  
**持ち物** 筆記用具、エプロン、三角巾、ふきん、持ち帰り用の容器  
**アクセス** 小田急江ノ島線・相鉄本線 大和駅から徒歩3分



※天候や交通機関の運行状況および、その他不可抗力により開催が中止となる場合がございます。  
※駐車場の数に限りがありますので公共交通機関でご来場ください。  
※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けますようお願いいたします。

～生涯学習センターからのお知らせ～  
メールマガジンを発行しています。QRからは非登録ください。

**申込** 3/27 日 10:00～受付開始 電話または6階生涯学習センター窓口にて **お申込・お問合せ** 046-261-0491

主催: やまとみらい(大和市文化創造拠点等 指定管理者)/ 大和市生涯学習センター <https://yamato-bunka.jp>