

食の手しごと 春夏編

～自分の手で作り・伝え・大切に～

いずれも**金曜日** 10:00～13:00 (全2回)

「食には気をつけたいけれどよく分からない。」 「手づくりしたいけれど、私にできるかな…？」
自分たちの手でつくることで、家族に伝えたい、安全で、ご家庭でも続けやすい食生活を考えてみませんか？

1 5月22日 「糎を日常に」

- ・塩糎パスタ・鶏肉塩糎焼き・漬物2種類
- ・塩糎・甘酒の作り方、説明をします。



2 6月5日 「日常使いの調味料」

- ・めんつゆ・玉ねぎドレッシング・焼肉のたれ
- ・糎の試作について、皆さんでシェアしましょう。



※写真はイメージです

アレルギー物質：小麦、大豆、鶏肉、りんご

講師 **こちえのき主宰 はたともみ氏**

「こことよい暮らしの知恵」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、全2回参加できる方
- ◆定員：20名(定員を超えた場合は抽選)
- ◆参加費：1,000円(全2回分、材料費込)
※初回にお支払いください。返金はできません。
※5/20(水)以降のキャンセルは、キャンセル料300円がかかります。
- ◆持ち物：筆記用具、ふきん、エプロン、三角巾、タッパー
- ◆申込：**官製はがき**、または**6階生涯学習センター窓口にて受付**



■アクセス■
小田急江ノ島線・相鉄本線
大和駅徒歩3分

※駐車場の数に限りがありますので、公共交通機関でのご来場をお願いいたします。

〒242-0016 神奈川県大和市大和南一丁目8番1号



■ホームページ■
<https://yamato-bunka.jp>

切手

大和市生涯学習センター 行

大和市大和南一丁目8番1号
大和市文化創造拠点シリウス6階

- ①講座名
 - ②郵便番号
 - ③住所
 - ④氏名(ふりがな)
 - ⑤電話番号
 - ⑥食物アレルギーの有無
- ※上記の内容を漏れなく記入してください。

問合せ/電話 046-261-0491

※はがき1枚につき1名のお申込となります。
※当落結果は開催1週間前をめどにお知らせします。3日前までに連絡がない場合はお問合せください。
※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。
※本講座ではH調理器具を使用します。
※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。

2020年5月1日(金) 申込締切 (当日必着)