

お米は実は国際派！？

体験しよう！ お米の世界

5/27・6/3 いずれも土曜日
10:30～12:00

ミルクプディング

コシャリ

教えてくれる人

おぎの きょうこ

荻野 恭子 先生

現在、料理研究家として教室主宰や講演会活動、メディア出演など幅広く活動している。日本テレビ「3分クッキング」、NHK「きょうの料理」にも出演。近著「乳酸発酵漬けの作りおき」（文化出版局）他多数。



□第1回□ ☆世界のお米について学ぼう☆

いつも食べているお米ですが、世界には同じお米でも色々な料理があります。お米から世界をのぞいてみましょう。

□第2回□ ☆海外のお米料理を作ってみよう☆

実際に料理を作ってみよう！！ お鍋でお米を炊きます😊

- ①コシャリ（エジプト料理）
- ②イスラム風ミルクプディング

※現時点の予定です

詳細

◆会場 大和市文化創造拠点 シリウス 6階
大和市生涯学習センター611調理実習室・会議室

◆対象 小学3年生～中学3年生
※大和市に在住・在学の方優先

◆定員 16名 | 先着順

◆参加費 800円<全2回分> ※初回にお支払ください。返金はできません。
※5/20以降にキャンセルされた場合は、キャンセル料400円がかかります。

◆持ち物 筆記用具・エプロン・三角巾

◆申込み 5/2(火)午前10時から受付開始
電話(046-261-0491)または 6階生涯学習センター窓口にて受付

※申込みの際は保護者の方がお申し込みください

※小学3年生は保護者の送迎をお願いします

※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。



■アクセス■

小田急江ノ島線・相鉄本線 大和駅徒歩3分

<http://www.yamato-bunka.jp/>

※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。