



みやしろの郷土料理教室

大豆とごまがとれる秋のごちそう 現代風の呉汁・青菜のごま和え

★第3回

11月24日(土)

現代風の呉汁・青菜のごま和え

講師:小松美貴子さん

呉汁は、すった大豆を入れた郷土料理です。

現代風の呉汁は、トロツとした昔ながらの呉汁より、あっさりしています。

平成28年度から宮代の郷土料理を調査されています。

NHK「ひるまえほっと」で紹介された現代風の呉汁を教えてください。



各回:10:00~12:00

場所:新しい村 村の集会所

定員:12名(先着順)

対象:町内在住・在勤18歳以上

持物:エプロン・三角巾・筆記用具

費用:無料(一時保育はおやつ代 200円)

※第1回・第2回はおかげさまで定員に達しました。

お申し込み方法

11月14日(水)までに担当までお電話ください。

TEL0480-34-1111 内線263

宮代町 産業観光課 農業振興担当