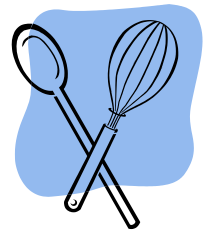


がいこくしゅっしんしゃ  
**外国出身者のための**  
きょうどりょうりきょうしつ かいさい  
**郷土料理教室を開催しました！**



11月20日(日)交流ひろばクッキングスタジオにて、「外国出身者のための郷土料理教室」を開催しました。献立は、のり巻き、からどりと菊の和え物、大学芋、ふろふき大根、ずいき芋の味噌汁、柿とリンゴのサラダと酒田の旬の食材を使ったものが盛りだくさん！また、講師の今野志美子さんは、余った食材を使って、大根の皮のきんぴらや即席漬けも紹介してくれました。できあがった料理は、「ヘルシーですごく美味しい！」、「家庭でも簡単にできそう！」と大好評でした。



ワイワイ楽しく作ります



のり巻き用の卵焼きにチャレンジ！



大根に隠し包丁を入れると味がよくしみこむと教わりました



韓国にものり巻きはありますが、今日は和風で作ります



**完成！**



手を合わせて  
いただきます～