



# にほんりょうりきょうしつ 日本料理教室

## かいさい 開催しました！

11月8日(土)、交流ひろばにて外国出身者向けの日本料理教室が開催され、中国、タイ、韓国出身の5名の方が参加しました。

講師の今野志美子さんより、だて巻き、筑前煮、さんまの佃煮を習いました。皆さん和気あいあいと料理をしながら交流を楽しみました。



調理の手順を説明する講師の今野志美子さん。まずは「だて巻き」作りです。材料をミキサーに入れて混ぜ180℃のオーブンで20分焼くだけ！ふわふわに焼きあがりました。「これなら家で作れそう♪」と参加者の皆さん。お正月にぜひ作ってみてくださいね！



まきすで巻いて箸をはさんで形を整え冷めます。とてもキレイにできました！

完成！



筑前煮作り。野菜の切り方や鍋に入れる順番、調味料を入れるタイミングなど、参加者の皆さん真剣に志美子さんに質問をして学んでいました。



<今日のメニュー>

だて巻き・筑前煮・さんまの佃煮  
里芋のみそ汁・ご飯  
手作りのふりかけもつくりました。



みんなで美味しくいただきました～



テレビのインタビュー中

