

きょうどりょうりきょうしつ

郷土料理教室

かいさい
を開催しました！



がつ にち にち さとうはつこ さかたししゅくせいかつかいぜんすいしんきょうざいかいこもん こうし むか
2月16日（日）、佐藤初子さん（酒田市食生活改善推進協議会顧問）を講師にお迎えして
がいこくしゅっしんしゃ きょうどりょうり かいさい いち に かんたらじる べんけいめし
「外国出身者のための郷土料理教室」を開催し、芋がらの炒め煮、寒鰯汁、弁慶飯という
でんどうき さかた りょうりさんしな つく かた おそ きょうしつ いんどねしあ たい たいわん
伝統的な酒田の料理三品の作り方を教わりました。教室にはインドネシア、タイ、台湾、
ちゅうごく べと なむ もんごる しゅっしん ごうけい めい かた さんか
中国、ベトナム、モンゴル出身の合計17名の方が参加しました。



こうし さとうはつこせんせい さかたししゅくせいかつかいぜんすいしんきょうざいかいこもん
講師の佐藤初子先生（酒田市食生活改善推進協議会顧問）。酒田の伝統的な料理の作り方を教わりました。



べんけいめし ちゃわん
弁慶飯はお茶碗2つを合
せて振って丸いおにぎりを
つくったら味噌を塗り、
しおだ たいさい つけもの
塩出した体菜の漬物で
つつんで焼きます。



ちょうり はいぜん きょうりょく すず
調理と配膳。みんなで協力しあって進めました。



べんけいめし いち に かんたらじる かんせい
弁慶飯、芋がらの炒め煮、寒鰯汁の完成♪



「いただきます」をしたあとは、一緒に作った料理を味わいながら楽しい交流の時間を過ごしました。