

おだし教室

～子どもに伝えたい日本の朝ごはん～



忙しさに追われる日々ですが、ちょっとしたコツでおだしを上手に使った美味しいごはんを作ってみませんか？

今回は調理実習ではなく、講師による実演をご覧いただきながら、「おだし」に関するいろいろなことを教えてもらいます。試食もあります！



H28年 9月27日(火) 10:00～12:00



🍵 会場／生涯学習2号館 調理実習室

🍵 講師／上田江美子さん (博多三徳三代目)

🍵 対象／志免町在住の子育て中又は妊娠中の方

🍵 参加費／300円 (材料費)

🍵 託児／生後10ヶ月以上～未就園児15名程度
(100円/子ども1名)



おんぶ又は抱っこできる赤ちゃんと一緒に参加できます。

★参加希望の方は、メールにてお申込みください★

shimekonet@yahoo.co.jp

件名を「おだし講座」として、本文に ①参加者氏名 ②電話番号
③託児の有無をお書きください。託児有の場合は、④お子さんのお名前(ひらがなで)、生年月日、アレルギーの有無 ⑤その他、講師に聞きたいことがある方などはお知らせください。

お問い合わせ≫ 上記メール又は 090-9596-8396 (やまさき)

～講師～ 上田江美子さん 紹介
海鮮物卸問屋「博多三徳」三代目

季節は関係なく何でも気軽に手に入り、便利なレトルトやインスタント食品を口にする機会が多くなった今だからこそ、子ども達には『おだしの体に染みわたるような美味しさ』を伝えたい！との思いで、子育てとお仕事を両立しながら、「おだし教室」を行っておられます。

