



おせち料理

にちょうせん



おせち料理は、お正月に食べるお祝いの料理で、お料理一つ一つに
意味があり、一つ一つに願いを込めて作ります。

日本の伝統料理であるおせち料理の意味や由来を学びながら、今回
は、**田作り・菊花大根・栗きんとん**、そして**お雑煮**を作ります。

12月15(日)
10:00
～
12:30

作ったお雑煮は調理後みんなで食べます。
田作り・菊花大根・栗きんとんは、ミニお重につめて持ち帰
りますので、ご家庭でお楽しみください。
アレルギー対応等食品に関して特別な対応はできません。

- 【場 所】 調理室
- 【対 象】 小学4年生～6年生
- 【定 員】 12名(先着)
- 【費 用】 600円(材料費・箱代)
- 【持ち物】 エプロン、三角巾、タオル、
マスク、手提げ袋
- 【申込み】 12/1(日)～ ※定員に達するまで
電話のみ
- 【講 師】 六角 はち美氏
(管理栄養士・調理師)



※ 駐車場は数に限りがあります。できるだけ公共交通機関をご利用ください。

