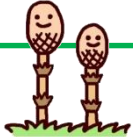


忙しい人のための

からだにやさしい ✨

韓国料理

～簡単・ヘルシー 一味違うおうちごはん～



はるのメニュー 春野菜をいっぱい食べよう

春野菜のチャプチェ (春雨入りのいためもの)、貝のミヨック (韓国風のわかめスープ)

講師: 安田 花織さん 料理人。 ブログ「わのわ。」 URL : hibinoyohaku.jugem.jp

在日韓国人の祖母と父、農家生まれの母を持ち、2つの豊かな食文化に触れながら育つ。

燻石料理も数年学んだ後、コミュニティカフェの企画、運営に関わる。

作り手の想い、ストーリーある食材、食べ手の驚きや発見をスパイスに紡ぎ出される料理に喜びを感じる人多し。

日時: 4/24(日) ①午前 11 時から ②午後 2 時から

場所: 旭町公民館 TEL432-4053 中央 1-23-8 くるる 1F 蕨駅西口徒歩 3 分

定員: 先着 各 16 名 16 歳以上 蕨市在住在勤の方

参加費: 1000 円 試食+お持ち帰り

持物: エプロン、三角巾(バンダナ)、台拭きふきん、食器用ふきん、持ち帰り用容器
水筒など講座中の飲物は各自ご用意ください

3/5(土) 10 時から受付開始

※ただし、申込日当日 10 時に定員を超えた場合は抽選を行います。(先着順に整理券配布 1 人 1 枚)

ご注意ください!!

※調理器具はIHクッキングヒーターです。医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師にご相談ください。

※駐車場はございません。有料のパーキングを御利用下さい。

※託児はありません。お子様の同伴はご遠慮ください。

※駐輪場は有料です。

からだにやさしい 韓国料理 ～簡単・ヘルシー 一味違うおうちごはん～

【次回のお知らせ】裏面に年間の予定がございませう。

8 月 実施予定 夏のお昼ごはんに ツングクス(豆乳の冷たいめん) / オイキムチ

予告

忙しい人のための



からだにやさしい 韓国料理







～簡単・ヘルシー 一味違うおうちごはん～

◆各日午前 11 時開始 ◆参加費 各 1000 円 (予定)

※詳細 (募集など) は後日、ちらしでお知らせします。

講師: 安田 花織さん 料理人。 ブログ「わのわ。」 URL : hibinoyohaku.jugem.jp

内 容 予 定 (変更する場合もございます)

春		4/24(日) 春野菜をいっぱい食べよう 春野菜のチャプチェ 貝のミヨック
夏		8月予定 夏のお昼ごはんは コングクス(豆乳の冷たいめん) オイキムチ
秋		10月予定 コチュジャンを作ろう コチュジャン コチュジャンを使ったお料理2品
冬		1月予定 からだを暖める 白いスンドゥブチゲ(辛くない)とオイキムチ

諸事情により中止・変更する場合がございます。ご理解いただきますようお願いいたします。