

野洲の郷土料理講習会

2011. 3. 10
VOL. 1



講師の小島先生より、郷土料理のレシピなどについて説明をいただきました。



小島先生より、えんとつパンの見本を！



本日の食材の一そろえです。



おちゃわんくん



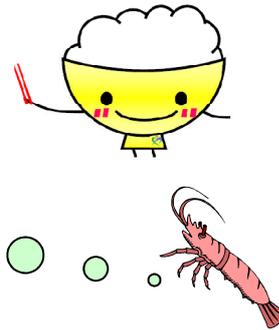
班に分かれて調理を開始。知らないもの同士が和気あいあい。てきぱき調理が進んでいきます。



野洲の郷土料理講習会

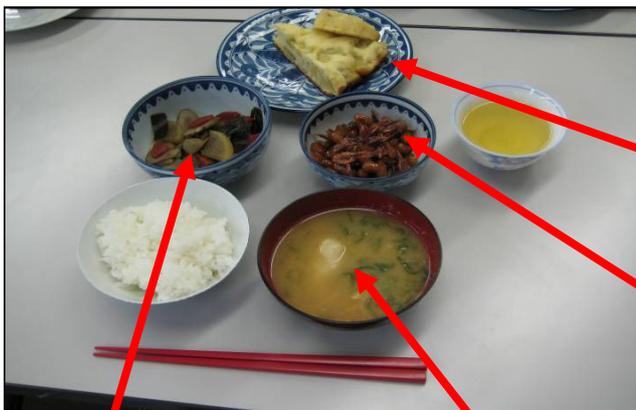
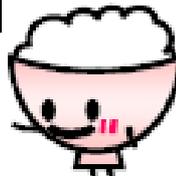
2011. 3. 10
VOL. 2

調理状況です。
皆さん、楽しく丁寧に調理
をされていました!!



普通のフライパンで焼いたため、先生の見本とは少し違うえんとつパンです!

みんなで美味しくいただきました。



ねごんぼ

根の物ばかりを炊いた
根菜類の煮物

おかんのみそ汁

新粉や小麦粉のお団子
(おかん) 入りのみそ

えび豆

カルシウムたっぷりのすじ
えびと大豆と一緒に炊いた



えんとつパン

郷土の伝統的な
焼き菓子