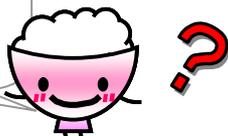


作ってみよう

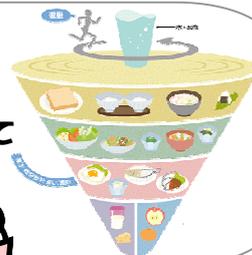
食べてみよう

野洲をまるごとまるかじり 郷土料理講習会のご案内

野洲の特産物って
どんなものか
あるか
知ってる？



「バランス」に
気をつけながら
郷土料理をとりいれて
みんなに広めよう



野洲の特産物などを使って、「栄養バランス」などに配慮した郷土料理を、実際に調理しながら学んでみませんか？ お問い合わせ・お申し込みは下記まで（2月24日（木）しめ切り）。

日時：平成 23 年 3 月 10 日（木） 9：30 ～ 12：30（予定）

場所：野洲市健康福祉センター 2F 集団指導室

対象：野洲市民（先着 30 人）

持ち物：エプロン・三角巾・タオル・参加費

参加費：500 円程度（材料費）

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一品

メニュー（予定）

おかんのみそ汁

新粉や小麦粉のお団子
（おかん）入りのみそ汁

えんとつパン

郷土の伝統的な
焼き菓子

ねごんぼ

根の物ばかりを炊いた
根菜類の煮物



お問い合わせ・お申し込みは

おいで野洲まるかじり協議会

野洲市農林水産課 西村まで

TEL 587-6004

FAX 587-3834