

第2回 みみちゃんクッキングのご案内

日 時 : 11月8日(木) 10時~11時半

場 所 : 岐阜聖徳学園大学短期大学部

1号館2階調理実習室

岐阜市中鶉 1-38 TEL 058-278-0711



<http://www.shotoku.ac.jp/student-life/campus/gifu/index.php>

指 導 者 : 岐阜聖徳学園大学短期大学部 西脇 泰子准教授

メニュー : カリカリおやき と 具だくさんのすいとん

素 材 : 米、じゃこ、鯉節、青のり、さといも、ごぼう、にんじん、大根、
こんにゃく、油揚げ、サラダ油、だし汁、しょうゆ、塩、小麦粉、ねぎ
※すいとん(水団)は、小麦粉を水でこね、適当な大きさにちぎり、野菜
などとともにすまし汁や味噌汁に入れて煮た食べ物です。すいとんは、とて
もおいしくて、栄養価の高い郷土料理のひとつです。

※食物アレルギーなど、ご心配な方は素材をご確認ください。

費 用 : 一家族 500円

持 ち 物 : エプロン・三角巾・手ふきタオル・水筒

お子さんのはきものが用意できませんので
かかとのある上靴をご持参ください。

