

料理人の ための 料理教室

鶴岡在職の
料理人限定!



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA


unesco
Member of
the Creative Cities Network

鶴岡食文化創造都市推進協議会
〒997-8601 鶴岡市馬場町9-25
問合せ:0235-35-1185

～つるおかのお母さんたちに聞く、つるおかの味～

日時 8月30日(水) 10:00～

会場 総合保健福祉センター にこふる3F

参加料 1,000円

定員 12名 ※定員超えた場合、抽選となります。

講師 鶴岡市食生活改善推進協議会 鶴岡地域の皆さん

先人たちが紡いできた
鶴岡の郷土の味。

つるおかの
ベテランお母さんたちから
この機会に教わってみませんか?



食材「だだちゃ豆」

2種類のだだちゃ豆ご飯 ・ だだちゃ豆の味噌汁

だだちゃ豆のあんかけ ・ ごま豆腐

2通りの炊き方で、だだちゃ豆ごはんを食べ比べ！
くず粉で作るごま豆腐と、あん。片栗粉との違いは？
などなど、お母さんたちの料理から新たな発見があるかも知れません。

申込締切
8月25日
金曜日 17時

応募
方法



専用フォーム

記載URLまたはQRコード
を読み取り、必要事項を
入力して下さい。



<https://forms.gle/Yaqqct9GwLvyG5pQ6>

電話

参加される方の氏名、年齢、所属店名、
電話番号をお伝えください。

0235-35-1185

ぎっくり タイムテーブル

- | | |
|------------------|------------------------|
| 10:00 | 開会・挨拶 |
| 10:05 | 調理説明・準備等 |
| 10:15 | 調理スタート
(1時間半～2時間程度) |
| 11:45
(12:15) | 「いただきます」 |
| 13:00
(13:30) | 閉会・解散 |



※個人情報の取り扱いについて 申込時にいただいた情報は、必要な連絡
や参加者名簿に使用します。「法令などで要求された場合」を除き、第三
者に提示・開示いたしません。