

エコライフの一步 エコクッキング教室

食材費が値上がりしている昨今、今まで以上に省エネを心がけ、食材を無駄なく使い切りたいですね。

なかなか一度に使い切れない、きのこなどの食材は、傷む前に冷凍しておくのがおすすめ。そんな冷凍食材を上手に使うって副菜づくりのバリエーションを学びましょう。メインはフライパンだけでできる酢豚です。デザートには、おからのスイーツを作ります。

対 象▶どなたでも

日 時▶6月24日(水)

午前10時~13時

講 師▶広島県栄養士会

佐々い 代志子 氏

参加費▶無料

持参物▶エプロン、三角巾、ふきん、手ふき

申込み▶真亀公民館へ。先着12人。

申込み締切6月17日(水)

主 催▶広島市環境局環境政策課

真亀公民館



公益財団法人
広島市文化財団
Hiroshima City Culture Foundation

真亀公民館

住 所▶〒739-1741 広島市安佐北区真亀一丁目3番27号

TEL&FAX▶082-842-8223

ホームページ▶<http://www.cf.city.hiroshima.jp/magame-k/>

E-mail▶magame-k@cf.city.hiroshima.jp

開館時間▶8:30~22:00

受付時間▶8:30~17:15 (木曜日と金曜日は8:30~21:00)

