

広島県の郷土料理って知っていますか？
作ったことありますか？
広島県の郷土料理の『煮ごめ』と『角寿司』を
伴地域女性会のみなさんに
教えてもらいます。



煮ごめ



角寿司

10/25
9:30~(土)
12:00

地域の方から学ぼう
親子で郷土料理を作ろう

場 所 沼田公民館3階 実習室

対 象 小学生と保護者(小学生1人につき保護者1人)

定 員 8組(先着順)

講 師 伴地域女性会のみなさん

内 容 広島県の郷土料理「煮ごめ」と「角寿司」の調理

※完成した料理は持ち帰ります。 ※アレルギーには対応していません。

材料費 400円/人(当日集金)

持参物 エプロン、三角巾、マスク、ふきん、タオル、持ち帰り用の容器2個

申込み 10月5日(日)9:00~20日(月)までに電話か来館で公民館へ

※10月22日(水)以降のキャンセルは材料費をいただきます。

共 催 伴地域女性会、沼田公民館(Tel 848-0242)



★申込みの際のご注意★

本人・家族分の申込みのみ受け付けます。友人・知人分の申込みはご遠慮ください。

講座に参加できなくなった場合は必ずご連絡ください。

講座の様子を撮影し、記録用・広報用として活用します。沼田公民館のInstagramに掲載を希望しない場合は、申込みの際にお知らせください。

申込みの際にお伺いした個人情報については、講座に関連した諸連絡以外の目的で使用しません。