



国分寺支店
カルチャー
講座

料理教室

カワセミの
ムーちゃんとサッチャン © JA東京むさし



『五節句の行事食を楽しもう』 Part 1

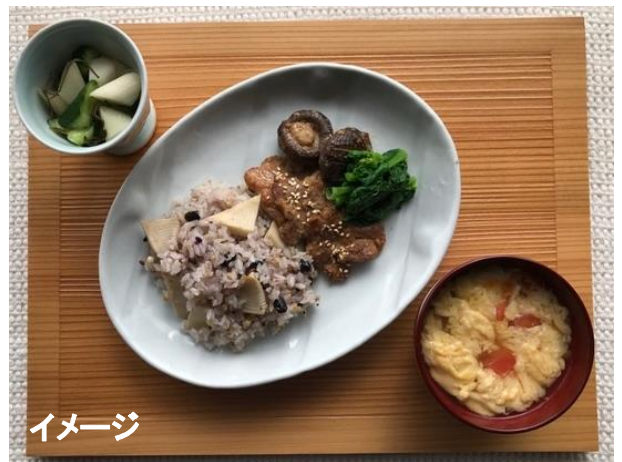
～端午の節供～



五節句行事(正月・雑祭・端午・七夕・重陽)をしつらいと食事の実習を通し学びます。※市内産野菜(こくべじ)使用
「しつらい」とは、行事の意味を知り、願いや思いを自然からの頂き物に託して飾る事です。
飾った後は、「なおらい」で、行事にちなんだ食事をいただきます。第1回は、「端午の節供」の食事です。
実習を行い、試食をし、自宅で楽しめるように、端午の節供の飾り方もお伝えします。

フードコーディネーター
講師 **竹山 玲子 さん**

大学卒業後、出版社勤務を経てスタイリストとして独立。雑誌、書籍、コマーシャル等の料理のスタイリングを中心に活躍しつつ、フードコーディネーターとして料理製作に携わる。毎年行われる「テーブルウェア・フェスティバル」では、料理研究家・池上栄子氏のアドバイザーを務めた。NHK 出版「やさいの時間」では四季折々の野菜のしつらえを紹介する連載ページで料理を担当。



イメージ

日時

4/26 11:00～
金 14:30(予定)

場所

国分寺支店2階セミナールーム

内容

- ・雑穀たけのご飯
 - ・豚肩ロース肉としいたけの味噌がらめ菜の花添え
 - ・うどときゅうりのもみもみ漬け
 - ・トマトのかきたま汁
- ※御菓子司 新小金井 亀屋さんのかしわ餅 付き♪

持ち物

エプロン・三角巾
タオル・ふきん・筆記用具

定員

16名
※定員になり次第締め切り

費用

1,500円
※当日受付でお支払いください

主催・申込み

国分寺ファーマーズ・マーケット

042-324-2115または042-324-2116まで(受付時間:午前11時～午後5時)

お電話または店内備付けの申込用紙にご記入の上、サービスカウンターまでお持ちください



JA東京むさし

国分寺支店