



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 3

～重陽(ちょうよう)の節供～



五節句行事(正月・雛祭・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(こくベジ)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、「なおり」で、行事にちなんだ食事をいただきます。第3回は、「重陽の節供」の食事です。
実習を行い、試食をし、自宅で楽しめるように、重陽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制作に携わる。



イメージ

日時 **8/27** 11:00～
火 14:30(予定)

場所 **国分寺支店2階セミナールーム**

内容
・豚肉となす、トマト、枝豆のピリ辛炒め煮
・きゅうりとわかめ、みょうがの甘酢漬け
・かぼちやの摺り流し
・白きくらげのシロップ漬け

国分寺ファーマーズ・マーケット

042-324-2115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

エプロン・三角巾
タオル・ふきん・筆記用具

12名

※定員になり次第締め切り

1,500円

※当日受付でお支払いください

国分寺ファーマーズ・マーケットは
8月20日(火)～22日(木)の3日間、夏季休業
となります。休業中は指導経済課
(042-324-2116)までお問合せください。



JA東京むさし

国分寺支店