

令和2年度

料理講習会



～お餅を使ったアレンジ料理と冬野菜の料理～



12月4日(金)大口ふれあいセンターにて、料理講習会を開催しました。
今回は「お餅を使ったアレンジ料理・冬野菜の料理」を題材として、計5品を作りました。
今回も食生活改善推進員のご指導のもと、班ごとに分かれて調理し、最後はみんなテーブルを囲み実食しました。春巻きの中にお餅を入れるなど、普段は考えつかないようなお餅の使い方にも、感心していました。みなさんもお正月あまったお餅をアレンジして調理してみてくださいはいかがでしょう？

～献立～

- ・そばじゆい
- ・切り餅のトッポギ風
- ・餅とキャベツチーズの春巻き
- ・ささみのチーズ春巻き
- ・大根と水菜の和風サラダ



できあがり! (*^_^*) いただきまーす♪

