

2022 親子(家族)で作ろう! 子供たちのための郷土料理講座

第4回

大分の食材の魅力と各地で伝えられてきた郷土料理を、
子供と大人が協力しながら手軽にオシャレに、そしておいしく作りませんか?



かちえびの炊き込みご飯

コロナ禍が続くなか、自宅で料理する機会の増えた今こそ、
地域の豊かな食材を活かしたふるさとの料理を作ってみませんか?
大分の誇るメイン食材は、事前にご自宅にお届けします。料理の手ほどきは、大分で評判のシェフがオンラインで行います。
父母や祖父母、兄弟などご家族と一緒にあれば、子供でも作れます。ZOOM 未経験の方には事前にテストします。

第4回 県北の料理

(中津市・宇佐市・豊後高田市)

日時: 11月6日(日)
10:30~13:30

講師: 中園 彰三
(大分市中央町 裏舌鼓リゼッコ)

メニュー

かちえびの炊き込みご飯
ごっそば
ピーナツ葛餅



〈講座概要〉

ZOOMを使ったオンライン講座。主催者からの招待メールをクリックして講座に入ってください。前日までに、メインで使う大分県産のこだわり食材(かちえび、おおいと和牛のモモ肉、おおいと甘ネギ、生しいたけ、豊後高田そば、豊後高田産ピーナツ)をお届けします。別途お送りするレシピに沿って、調味料、その他のデイリー食材はふだんお使いのものを用意してください。下ごしらえが必要な場合は、講座の始まるまでに事前に準備してください。

◆受講要件 子供(小学生または中学生)と父母、祖父母、兄弟などご家族やお知り合いが一緒であれば、なたでも参加できます。スマホやタブレットでも受講できます。定員10組。

◆参加費 不要です。

◆申込み方法 下記①~⑤の必要事項を明記のうえ、主催者までメールでご応募ください。
定員に達し次第、締め切ります。

①氏名 (ふりがな) 小学生または中学生を必ず1名含んでください。

参加者全員の氏名が必要です。

②年齢 子供は、学年を明記してください。
その他の参加者は年齢を明記してください。

③郵便番号、住所(食材の配送先)

④電話番号 ※出来れば携帯番号

⑤メールアドレス

ZOOMを受信できるアドレスでお願いします。



ごっそば



ピーナツ葛餅

申込み締切日: 10月24日(月) 申込み先: oitagaku@gmail.com

定員に達した時点で締め切ります。

●お問い合わせは、下記までご連絡ください。

主催 子供たちのための伝統文化体験 in OITA 実行委員会 一般社団法人大分学研究会
〒870-0021 大分市府内町3-8-11 電話 097-538-9731 (携帯 080-8573-6130) E-mail: oitagaku@gmail.com
協力: 九州電力株式会社