

# 夏の 干し野菜作り



野菜は、干すことによって本来のうまみや甘みが際立ちます。夏は干し野菜作りにはぴったり！の季節。講座では、干し野菜の作り方やポイント、シンプルで手間なしの調理法を学びます。(作るものの予定...干し茄子のコチュジャン和え、干しズッキーニの混ぜご飯、干しかぼちゃのトマトジュース煮、干しきゅうり酢醤油漬)

日時：7月14日(月) 10時～12時30分

場所：生活クラブ生協くらぶメゾン志木(東武東上線「柳瀬川」駅前)

講師：細貝敏子さん (生活クラブ生協の食のマイスター くらびすと)

定員：15名

参加費：2000円

持ち物：エプロン・三角巾

お問い合わせ・お申込みは、

NPO(特定非営利活動法人)大人の学校までお気軽にどうぞ！

TEL/FAX 048-866-9466

Eメール [otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp](mailto:otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp)

