

男の料理

09年度8月～10月のご案内

<定例企画>福井県生活学習館(ユーアイふくい)調理室にて

月	月日(曜)	時間	テーマ
8月	8/7(金)	18:30～21:00	色あざやかな夏野菜を食べつくそう
	8/8(土)	10:00～12:30	
9月	9/11(金)	18:30～21:00	お袋の味付けの極意 さじ加減と味見をマスター
	9/12(土)	10:00～12:30	
10月	10/16(金)	18:30～21:00	新米、新豆でバラエティゆたかな食卓
	10/17(土)	10:00～12:30	

<初級企画>食のよろず研究所(松本通り大滝病院前)にて

月	月日(曜)	時間	テーマ
8月	8/27(木)	10:00～12:30	夏こそアツアツお家でぎょうざ
9月	9/24(木)	10:00～12:30	お袋の味!煮物
10月	10/22(木)	10:00～12:30	魚1本勝負!

7月度定例企画より

日時	7/10(金) 18:30～21:00 7/11(土) 10:00～12:30	
場所	ユーアイふくい調理室	
テーマ	エコな台所仕事	
メニュー	魚の蒸しもの ゆでキスの酢じょうゆかけ 新じゃがと鶏肉の煮物	
参加人数	13名	
コメント	手間がかからず、なんでこんなに おいしいの?夏にふさわしい、 ヘルシーなエコ料理でした。	

編集後記



情報紙「くらなび」も回を重ね、5号になりました。人間で言えば保育園の年長組。でも「くらなび」はまだまだ、ヨチヨチ歩きもおぼつかない状態です。少しでも多くの情報をお届けしたい、と欲張った結果、紙面が文字だらけになり非常に読みづらいつと反省しています。今後はできるだけイラストや写真を多く使っていきたく思いますので、どうかご一読をお願いします。

(大)