

上勝ばあちゃんの

郷土料理教室

芭蕉の葉は殺菌作用があるといわれ、上勝では晩茶づくりなどに使われています。今回はその芭蕉の葉を使った上勝の伝統食芭蕉の押し寿司を上勝のゆかいなばあちゃんと一緒に楽しく作ってみましょう♪

日時：2013年9月28日（土）

10：00～14：00（予定）

参加費：大人2,000円/子ども1,000円（未就学児無料）

（昼食代、材料費含む）※町内の方は500円（お子様は300円）割引(^_^)/

メニュー：芭蕉の押し寿司、ハスと太刀魚の酢の物

タカキビのだんご汁

講師：宮田サダコさん（上勝町在住）

場所：介護予防活動センターひだまり

持ち物：エプロン、三角巾、タオル、タッパー、筆記用具

お申込方法：TEL・メール・SNS 0885-44-6080

kurukuru-kobo★zwa.jp ←★を@に変えてね。

お子さん連れOK！
託児はないけど
プレイスペースあり



QRコードからも
申込できるよ

芭蕉（バショウ）って？

中国が原産の多年草。花や果実はバナナと似ているが食用には不適合で、芭蕉布などの衣料の原料にもなる。俳人の松尾芭蕉の名前は自身の庭にバショウを植えたことが由来。（Wikipediaより一部抜粋）



来てね♪

お問合せ先：NPO法人ゼロ・ウェイストアカデミー

TEL&FAX 0885-44-6080 担当：土本/関

写真はイメージです