

昭和の食卓パート2

～下町の原風景～

昭和世代の方には懐かしく、平成・令和世代の方には新鮮に楽しめる「昭和」という時代に着目し、季節感を取り入れた普段の食卓、ハレの日や行事食、たまの外出の楽しみ等、広い範囲での昭和の家庭料理の歴史を振り返ります。

5/10
金

お家で挑戦「老舗洋食店の味」

- ・チキンマカロニグラタン
- ・トマトファルシーサラダ
- ・プチデザート



6/7
金

冷やし中華始めました 「ビールにぴったり町中華」

- ・五目冷やし中華 ・手作りシュウマイ
- ・ビールまたはサイダー
- ・中華菓子 & 中国茶



7/12
金

旧暦で迎える夏の行事食 「伝統的七夕まつりのご馳走」

- ・七夕ちらし寿司
- ・小さなにゅう麺・文月錦玉羹



9/6
金

みんなで食べる楽しみ 「秋の大運動会弁当」

- ・家の唐揚げ ・卵焼き
- ・伝統野菜のお惣菜 ・おにぎり2種ほか



・講師：江戸東京野菜コンシェルジュ 高野美子

・日程：金曜日 全4回

2024年5月10日、6月7日、7月12日、9月6日

・時間：11:30～13:30

・会場：江東区総合区民センター 7階調理室・第3研修室

・定員：24名

・参加費：受講料 7,400円(全4回分) 教材費 5,600円(全4回分)

料理講座は天候不順による食材の調達状況や講師の都合等で献立を変更する場合があります。材料費には保険代が含まれます。材料の代替えや器具の使い分けなど、食品アレルギー対策は行っておりません。ご了承の上、お申し込みください。

申込期間：2024年3月10日(日)～3月24日(日) 必着 *詳細は裏面をご覧ください