



本物の味で子育てしよう

～おだしで決まる優しい味～

同時開催 横浜野菜販売



講師は「なかく街の先生」の須賀祐子さん。にんべんだしアンバサダーで、親子料理教室などの指導経験も豊富です。

今回はかつおぶしを削るところから始めて、本格的なおだしをとります。だしがらはふりかけにします。そのおだしに横浜野菜を入れてうどんを作り、みんなでいただきます。



講座日程： 3月14日(土) 10時00分～12時30分
(野菜販売は9時30分から始めます)

場 所： 本牧原地域ケアプラザ 多目的ホール
(横浜市中区本牧原 6-1 市営バス「和田山口」下車徒歩3分)

対象・人数： 6か月～未就学児と保護者 16組

費用・持ち物： 1組 500円(追加1人+300円)

エプロン、三角巾、マスク、手ふきタオル

申込方法： 電話か QR コードで中区地域振興課 ☎045-224-8137
(お名前、子どもの年齢、保育の有無、連絡先電話を知らせてください)

保育希望： 希望者は申込時にお子様の年齢と人数をお知らせください
(保育の定員に達した場合、おことわりすることがあります)

問い合わせ： 中区役所地域振興課(担当:石渡)☎045-224-8137

