



中国人に学ぶ 本場の中国家庭料理

中国人の先生が、生まれ故郷である中国東北地方の家庭料理を教えてください。東北地方の料理は「東北菜」と呼ばれ、濃厚な味が特徴だそうです。料理を通じて文化の違いも学びましょう。

《当日メニュー》



搾菜と豆腐
のスープ



セロリと
ピーナツの
和え物



鶏モモ肉と干し椎茸の煮込



酸菜(さんさい)と豚バラ炒め

＊開催日時：平成 30 年 9 月 22 日(土) 9 時 30 分 ～13 時

＊参加費：1,500 円（材料費など含む）

＊募 集：一般の方 20 名

＊申し込み：8 月 22 日（水）より 窓口 9 時～、電話 10 時～先着順受付

＊持ち物：エプロン、三角巾、布巾

＊講師：陳君嬌 先生、中国・黒竜江省出身。日本在住 25 年。現在中川西地区センターで中国語を教えています。趣味は太極拳と漢方養生。

＊問合せ：中川西地区センター ☎045-912-6973

個人情報取扱に関する同意書（施設利用のために）

（個人情報保護管理者） 特定非営利活動法人 つづき区民交流協会 個人情報保護管理者 事務局長

（利用目的）1. お客様の施設利用、および当協会のサービス提供に対する申込手續およびご連絡のため、2. 施設 PR のため、写真撮影等をする場合があります（個人情報の開示等に関して）情報を提供されたお客様は、該当情報に関して利用目的の通知、開示、訂正・追加・削除、利用又は提供の拒否を要求いただける権利を有しております。＊当協会の個人情報の取扱詳細につきましては、当協会のホームページまたは施設内掲示の「当協会における個人情報の取扱について」に掲載しております。＊なお、いただいた個人情報は施設利用管理の目的以外には利用いたしません。

上記についてご同意の上お申し込みください。



特定非営利活動法人 つづき区民交流協会

<http://www.tsuzuki-koryu.org>