

キムチのタレ作り！A n d 韓国料理講習会の開催！！

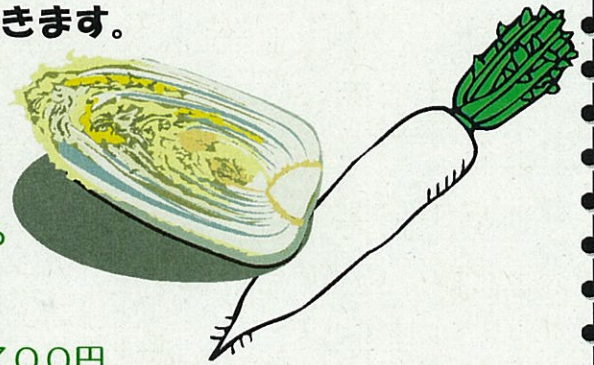


白菜が美味しい季節がやってきました。

そこで、恒例の「キムチのタレ作り講習会」を開催することにしました。さらに、「韓国料理講習会」も開催しますので、興味のある方、お出かけください。両方参加されてもかまいません。町内外問いませんので、誘い合わせの上お越しください。どちらの講習会も先着20名とさせていただきます。

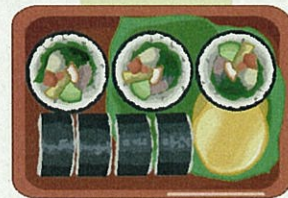
★キムチのタレ作り講習会

- ◆ 場所・日時 江府町特産品研究加工施設
11月24日（火）午後7時から
- ◆ 講 師 藤原京子
- ◆ 材 料 費 I E A江府会員500円、一般700円
- ◆ 持 参 品 エプロン、三角巾、フードプロセッサー（ある方のみ）
- ◆ 申込期限 11月19日（木）まで事務局に電話で申し込んでください。



★韓 国 料 理 講 習 会

- ◆ 場所・日時 江府町特産品研究加工施設
12月1日（火）午後7時から
- ◆ 講 師 藤原京子
- ◆ メ ニ ュ ー 蒸しキムチ餃子、韓国海苔巻き、カムジャタン（ジャガイモと鶏肉、野菜の煮込み料理）予定
- ◆ 材 料 費 I E A江府会員600円、一般800円
- ◆ 持 参 品 米1合、メークインジャガイモ1個、エプロン、三角巾
- ◆ 申込期限 11月25日まで事務局に電話でお申し込みください。



I E A江府事務局
江府町役場
福祉保健課（藤原）
Tel 75-6111