

2012年度・久芳地域センター



『異文化交流講座・韓国の料理と文化』

講師・李政樹（イ・ジョンズ）先生



第5回



〈10月18日（木）のメニュー〉

- ・ひじきの麺と山芋・大根おろし簡単ヘルシーレシピ
- ・ひじきの麺のタイピーエン風
- ・ひじきの麺と豚しゃぶサラダ

第6回



〈11月15日（木）のメニュー〉

- ・粟粥
- ・シェイクカクトツギ（大根のキムチ）
- ・サツマイモのホットック
- ・ひじきの麺とミズナ、玉ねぎの味噌汁
- ・ひじきの麺とちりめんのゆずポン酢
- ・ひじきの麺のマヨ明太子あえ

第7回



〈2月21日（木）のメニュー〉

- ・するめの甘辛コチュジャンソース和え
- ・するめのピーナッツバター焼き
- ・餃子スープ&応用料理

今年度で終了です。
韓国料理講座に興味のある方お待ちしております。

〈3月21日（木）のメニュー〉

おたのしみ!

レシピ 希望の方 久芳地域センターへお越しください。

〒739-2303 東広島市福富町久芳 1545-1 ☎:082-435-2018

