

# だし活

県内で1人!!  
だしソムリエ1級認定講師が教える

## 基本のだしと料理教室

日にち ①平成28年10月5日(水)  
②平成28年10月30日(日)  
時間 午前10時～午後1時頃まで  
場所 陶公民館 調理室  
講師 日比野朱美さん(だしソムリエ1級認定講師)  
定員 20名(定員になり次第締め切ります)  
持ち物 エプロン・三角巾・容器(だし持帰り用)  
費用 各1,000円 当日徴収します  
申込先 陶公民館Tel65-2112 Fax62-0004  
申込期限 ①9月28日(水)  
②10月21日(金)

だしの説明→テイ  
スティング→だしを  
使った料理作り→  
食事→片付け



### ランチメニュー

1日目 肉みそパスタ お吸い物  
塩豆腐のカプレーゼ  
(かつおだしジュレ)  
2日目 豆腐とエビの干し椎茸あん  
鯛茶漬 和ピクルス

