だいどこ DaidoCoひなた講習





JAあつぎ本所にあるクッキングスタジオ「DaidoCoひなた」では、 食の安全・安心や健康の大切さを伝えるため、組合員や管内在住 の地域住民を対象に、新鮮な地場農畜産物を使った料理講習会や 加工品づくり、手芸など、さまざまな講習会を開催しています。 初めてでも、お一人でもお気軽にご参加ください!

対象:厚木市・清川村在住の方・JAあつぎ組合員

※一部の講習会を除いて18歳以上の方が対象です

会場:JAあつぎ本所4階(厚木市水引2-9-2)



旬の野菜料理講習会 ~ミカンとカキと野菜^

11月12日(水) 10:30~13:00

そのまま食べることが多いミカンとカキを野菜と調理して、新しい 食べ方で秋を味わいます。

※作った料理はその場で試食し、持ち帰りはございません 持ち物:マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具

講師:野菜ソムリエプロ 安住 裕美 氏

申込締切:11月7日(金)

定員:先着25人

キャンセル料: 当日・参加費全額/11月5日~前日・参加費半額

参加費 税込

組合員 1100円 1400円



MENU

- ・ミカンと鶏肉の炊き込みご飯
- ・豚肉とシメジのミカン炒め
- ・カキと大葉の餃子風
- カキとホウレンソウの白和え

※写真はイメージです

ーレン作り

11月19日(水) 1 1月20日(木) ※どちらか1日をお選びください

ナッツやドライフルーツをふんだんに使ったドイツのクリスマスの 伝統菓子『シュトーレン』を作ります。

※ご自分の分を作ってお持ち帰りいただきます

持ち物:マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具・エコバッグ

講師: JAあつぎ 食とくらしのマイスター

申込締切:11月11日(火)

定員:各回先着20人

キャンセル料: 当日・参加費全額/11月12日~前日・参加費半額

参加費

組合員 1600円 1900円





※出来上がりのサイズは 約13cm×23cmです

※写真はイメージです

★お申込みについて~各講習会共通~★

申込方法:お電話にてお申込みください

申 込 先: JAあつぎ組織文化部生活ふれあい課 ☎046-221-6881(平日8時30分~17時)

申込開始日: 10月6日(月)から先着順で定員に達し次第終了

多くの方にご参加いただくため、<mark>★「初めての方優先枠」</mark>を設定しています。人数は若干名で講習会によって異なります。『初めての方』とは DaidoCoひなた講習会に参加したことがない方を指します。対象の方はお申し出ください。「初めての方優先枠」が定員に達しなかった場合は、 キャンセル待ちから繰り上げます。

★お申込みにあたっての注意事項~各講習会共通~★

- ・講習会の終了時刻は概ねの目安です。進行状況により変更になる場合がございます。
- ・ご友人等、一緒に参加される場合でも、お申込は必ずご本人様よりご連絡ください。
- ・申し込み人数が一定数に満たない場合や天災や悪天候などにより、講習会内容は変更または中止となる場合がございます。

材料の手配上、予告なく食材や内容を変更する場合がございます。

- ・お申込みいただいた個人情報は、DaidoCoひなた講習会および当組合事業に関する内容の情報提供等に使用いたします。
- ・講習会の様子を撮影し、JA広報誌やホームページ等の広報活動に使用する場合がございます。
- ・その他注意事項については、JAあつぎホームページをご確認ください(右記二次元コードを読み取るとHPが開きます)





JAあつぎ ホームページ