



焼き肉のたれ作りを開催致します

★ 毎年恒例になっております、家でやるのは匂いが残って大変だと思います、センターで作りましょう

日時 11月10日(月曜日) 9:30～ 完成するまで

場所 畑コミセン 調理室

持ち物 醤油 1升、ニンニク100g、砂糖500g、紅玉500g エプロン、三角巾、保存容器など

参加費 朝鮮漬の素1升分 463円

砂糖、りんごの量を調整して辛味を抑えてもいいです

★ 長期保存ができます、野菜炒め、チャーハンなどにも重宝します、作りませんか？



11月8日・9日はコミセン文化祭です、是非ともご覧下さい
趣味で作っている 他の人の作品を 見ると参考になります
皆さんいつ作るのかと思います 一度ご覧下さい

押し花体験が無料ができます

11月8日・9日 14:00～15:00 文化祭会場内

先着20名様、コースターを一人2枚まで(文化祭で初めての試みです)



廃油で石鹼作りの 様子です

10月6日



★ 一カ月以上の乾燥が必要になります、クリーム色で綺麗に完成すると思います

減塩料理 教室での様子です

10月17日

★ 4品作りましたが、塩分は2グラム程度 調味料をしっかり量り 食材そのものの味を生かす！！



安代小3年生

そば打ち体験があります

今年のそばの収穫量は少なめでした
班ごとに一打ちします
ボランティア募集中です 11/12



安代小2年生

さつまいもでスイーツ作り

細長く切って、芋けんぴを作ります
いもが甘いです 砂糖無し
ボランティア募集中です 11/5

