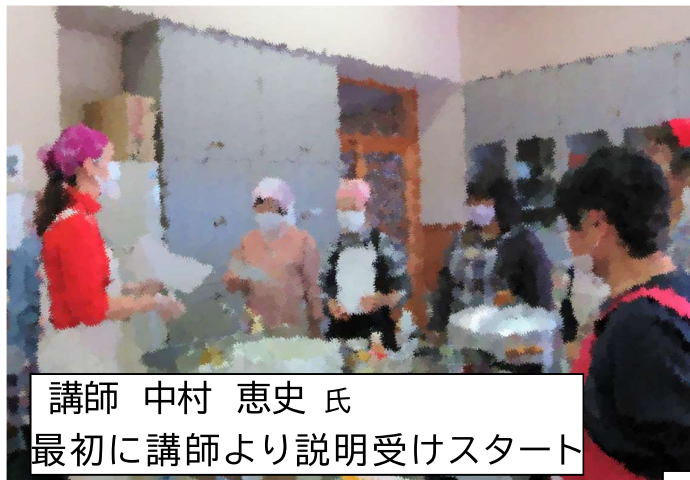
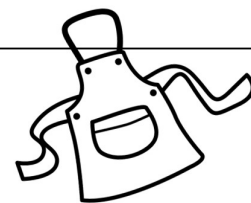


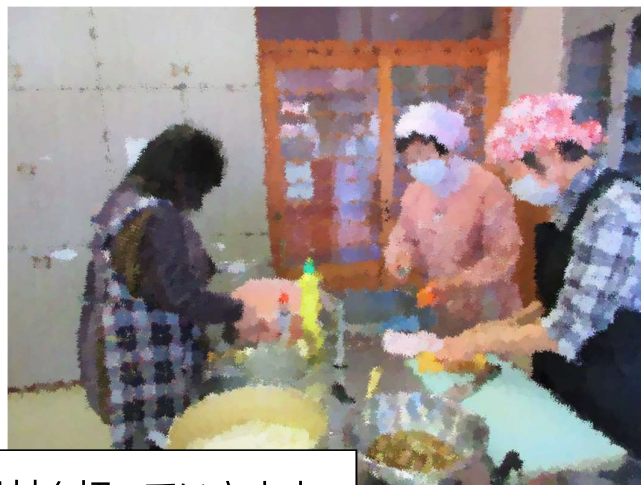
令和5年度

初めてのおこわ教室

令和5年11月9日（木曜日）



講師 中村 恵史 氏
最初に講師より説明受けスタート



具材を切っています



干しいたけを戻し、ごぼう、にんじん、油揚げを
味付けし調味料を入れ煮ます。



具材を煮ている間におこわをふかします



もち米を容器にいれ味付けした具材と混ぜ合わせます。ふかし釜に戻しもう一度ふかします。



試食！美味しくできました



栗おこわも少しだけ。さつまいもなど秋の味覚なんでも楽しめますよ。



完成！

