



児童センター 親子食育クッキング「恵方巻」

1. 概要・目的など

最近では、昔ながらの巻き寿司を作って食べる家庭が、殆どないのではと思われます。昔は、運動会の昼休みに、母親や祖母が作った巻き寿司で、お腹を満たすのがあたり前だったのですが。

いつでも購入できることや、手巻きずしの普及などで、今は忘れられている、巻きずを使った巻き寿司を「恵方巻」にちなんで、親子で作ることを計画しました。

寿司の具の栄養や調理方法、巻きずを使っての巻き方のコツなど、講師のミニ講座もあり、親子で触れ合い、楽しくチャレンジしてもらいます。

そして、今後、家庭でも親子で巻いて、食卓に愛情いっぱいの巻き寿司を並べ、幸せを呼んでいただきたいと思います。

2. 開催日時・日程

令和2年2月2日(日) 10時から11時30分

3. 場所

津幡町文化会館シグナス2階 調理実習室

4. 出席者

町内小学校 親子 26人

5. その他(注意事項など)

講師: 金森 幸男 氏