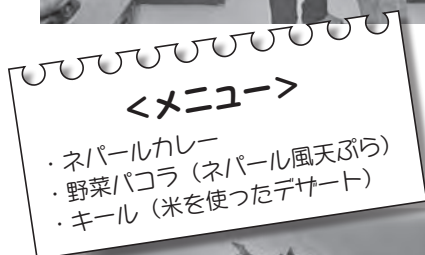


# 世界の料理交流会 ネパール料理編

平成25年1月21日（月）、20名が参加して、大宮公民館調理室で、ネパール料理の講習会を行いました。

講師には、市内ネパール料理店コックのパオワンタパさんと通訳のマルコス シュレスタさんの2人に来ていただきました。

ネパール料理は、ターメリック、クミン、カルダモン、コリアンダーなど数種類のスパイスを使います。辛いのかと思いきや、日本人の口にあう、マイルドな辛さの料理が出来上がり、参加者は、自分たちが作った料理に大満足でした。



▲スパイスの使い方に興味しんしん！



# 国際理解教室 外国人講師派遣

栃木市国際交流協会では、市内の小中学校や公民館の国際理解活動に、市内在住外国人講師を派遣しています。

日にち	派遣先	内容	講師出身国
9/20（木）	部屋小	国際理解教育	ペルー・ネパール
10/6（土）	大宮南小	国際理解教育	ペルー
11/9（金）	東陽中	国際理解教育	ペルー・フィリピン
11/25（日）	第6地区コミュニティセンター	料理教室	中国
12/15（土）	吹上公民館	料理教室	タイ
1/18（金）	栃木西中	国際理解教育	ペルー・韓国
1/27（日）	第6地区コミュニティセンター	料理教室	タイ

