

世界の料理交流会開催

今年度の世界の料理交流会は、下記のとおり各地域で開講しました。

栃木地域委員会「フィリピン料理」

チキンティノーラは予想以上に日本人の口に合いました。「おいしい！」という声があちこちで聞かれました。

メニュー：チキンティノーラ、ルンピア（春巻き）、
ギナタアン（デザート）

講師：リタ カリーニョさん
ネディ コドッグさん

日にち：1月20日（月）

場所：大宮公民館

参加者：22名



大平藤岡地域委員会「ベラルーシ料理」

ベラルーシ人はじゃがいもを多く食べるそうです。
ドラニキは家庭料理の決定版！

メニュー：ドラニキ（ジャガイモのパンケーキ）、
ボルシチ

講師：柏崎イリナさん

日にち：2月22日（土）

場所：ゆうゆうプラザ

参加者：29名



都賀西方地域委員会「ドイツ料理」

シュニッツェルはとても人気のあるドイツ料理だそうです。
少なめの油でフライパンで焼くので日本のカツレツとは少し違います。

メニュー：シュニッツェル（豚カツ）& ゆでジャガイモ
やサラダ、フィラデルフィアクリームのデ
ザート

講師：サブリーナ リンさん

日にち：3月16日（日）

場所：吹上公民館

参加者：21名

