



本格タイ料理です!

11/25



## 作品展関連講座

Photo by KOBA Yoko

### いつもの食材に少しプラスで本格タイ料理

鶏の旨味たっぷりの炊き込みご飯とハーブ香るピリ辛さつま揚げ  
身近な食材を使った料理もタイ風に作りかえることで、日々の食卓に変化をもたせることができます。スパイシーな「たれ」で辛さを調節できる炊き込みご飯や、フレッシュなハーブを加えた香り高いさつま揚げなど、どなたにも喜ばれる料理を作成します。

日時 2022.11.25 (金) 11時～14時

場所 中央区立月島社会教育会館

料金 3,200円/1回

持ち物 エプロン、手拭き

11/24  
木

台湾発酵薬膳  
台湾で日常的に親しまれている発酵食と中薬を使ったスープ



11/26  
土

クルドでLunch&cafe  
在日クルド人も一緒に、発酵調味料を使ったクルド家庭料理を作ります。



11/27  
日

身近な食材で楽しむ本場メキシコの食文化  
簡単＆おいしい本場のタコスとサルサの作り方



11月25日担当講師:久保美智子

東南アジア中心の料理講師。修士論文『ナショナル・キュイジーヌとしてのインドネシア料理』を研究テーマとする。料理を深掘りすると見えてくるその地域の文化・歴史・地理などをさまざまな側面から探求している。昨今は、グローバル化に伴い変化するローカルな食も紹介している。令和4年度中央区区民カレッジ講座「世界とつながる・学ぶ料理講座-中東・アジア・メキシコ編-」担当講師

## 作品展関連講座 いつもの食材に少しプラスで本格タイ料理 鶏の旨味たっぷりの炊き込みご飯とハーブで香るピリ辛さつま揚げ

### お申し込みについて

- 電話、FAX、窓口(月島社会教育会館)にお申し込みください。
- 締め切りは**令和4年11月11日(金)**です。 ※締め切り後に定員に満たない場合は先着順にて受付します。
- お申し込みは抽選です(応募多数の場合抽選となります)。
- 特定原材料7品目アレルギー：えび・小麦・卵・乳・落花生 ※その他食品アレルギーがある方は事前にご連絡ください。

**キャンセルについて**キャンセルのご連絡は**11月17日(木)**までにお申し出ください。

**11月17日(木)以降のキャンセルはキャンセル料として全額を徴収いたします。(材料購入するため)**

※キャンセル料をお支払いいただいても、食品衛生上、材料および完成した料理はお持ち帰りいただけません。あらかじめご了承ください。

**参加費について**当日に参加費を会場(月島社会教育会館 4階 料理教室)でお支払いください。

### 新型コロナウイルス感染症対策について

事前検温・マスクまたはフェイスシールド着用のうえご参加いただけます。

### 会場・お問い合わせ先

〒104-0052 中央区月島 4-1-1 月島区民センター4F  
**中央区立月島社会教育会館 (4階 料理教室)**  
 電話：03-3531-6367 FAX：03-3531-6369  
<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

- 地下鉄 大江戸線 有楽町線 月島駅【徒歩5分】
- 都バス 月島三丁目【徒歩1分】
- 江戸バス(コミュニティバス)月島区民センター【徒歩1分】



### 月島社会教育会館宛「いつもの食材に少しプラスで本格タイ料理～鶏の旨味たっぷりの炊き込みご飯とハーブ香るピリ辛さつま揚げ～」申込票

|         |               |
|---------|---------------|
| ふりがな    |               |
| 氏名      |               |
| 住所      | 〒             |
| 電話番号    |               |
| アレルギー食材 | 無 ・ 有 食材名 ( ) |
| その他     |               |

#### 個人情報の取り扱いについて

講座お申し込み時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館(中央区立社会教育会館)が主催する事業以外には使用しません。また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。

FAX:03-3531-6369