

Enjoy
Ethical
Cooking!



7/30(日)
14:00-15:30

Club Ethicalの
お料理レッスン



太陽と大地の恵みをたっぷり受けて
大切に育てられた野菜は味が濃くて
おいしい！
農薬を使っていないから安心！

島根県の自然豊かな畑で育てられた
赤シソの色・香り・手触りを確かめ
ながらシソジュースを作ります。
残った食材を使ったシソ味噌づくり
で食品ロスゼロをめざします。

- 日時 2023年7月30日(日) 14:00~15:30
- 会場 クレオ大阪中央 クラフト・調理室 (大阪市天王寺区上汐5-6-25)
- 会費 1組(4名様まで) 1,500円 (レシピ、材料費込)
- 講師 太田めぐみさん (遊びのまなびや とびっきり! 代表)
- メニュー *赤シソのジュース
*赤シソのジュースを作った後のシソの葉を使った
シソ味噌
お持ち帰りOK。プラ削減のため容器は各自ご用意ください。
500mlのペットボトル2本、240cc前後の容器1個
各自エプロンと手拭きをご持参ください。
- 主催 ママコミュ!ドットコム、遊びのまなびや とびっきり!
- 助成 大阪市ボランティア活動振興基金



お申し込みはママコミュ公式ショップ@STORESから

*食材のロスをなくすため、お申し込み後のキャンセルはお受けできません。



*写真はイメージです。