

コピスみよしワークショップ・シリーズ

サバイバル

ごはんをつくらう

非常時に火や電気を使わずに作れる料理を学び、
いざという時に備え、日常のありがたみを感じます。

缶詰・乾物等の保存のきくものや、
普段冷蔵庫にありそうなものを、ビニール袋などを使用して、
なるべく手を汚さず、洗い物を出さないような料理をつくります。
親子でおいしく楽しく学びましょう！



2019年 **2月11日** 月・祝 10:30~12:00 (予定)

コピスみよし 会議室1

対 象 小学生とその保護者

参加費(税込) 一組 800円 **定 員** 12組24名 ※先着順

持 ち 物 エプロン、三角巾(バンダナ)、手ふきタオル

講 師 NPO法人 食育研究会 Mogu Mogu 食育コーディネーター 秀島 清子

お申込み・
お問合せ

コピスみよし(三芳町文化会館) ☎049-259-3211 受付時間 9:00~21:30

〒354-0041埼玉県入間郡三芳町藤久保1100-1 FAX:049-259-3244 休館日:毎週月曜日(祝日の場合はその翌日)
<https://www.miyoshi-culture.jp/coppice/index.html>