

大阪ガスネットワーク(株)京滋事業部 コミュニティグループ



和食だし体験

和食の魅力“美味しいだしを味わってみよう！”

●プログラム内容

- 和食と“だし”を知ります。
- かんたんにおいしい“だし”のとり方を学びます。
- 地元産の食材などを使った“だし”の効いたメニューを調理実習します。
- “和食だし”の味覚体験をします。(昆布・カツオ・合わせ出し)
- 「だしを取った後の昆布とカツオ節」で佃煮を作ります。
- まとめ
和食だし体験講座の冊子を配布します。
*調理実習をしないプログラムもあります。
ご要望に応じます。ご相談ください。



●対象、参加条件

小学校 (高学年)、PTA、親子

●実施期間

通年(平日)

●定員

15名以上~要相談

●場所

学校の家庭科教室、調理実習室等

●フィールド

屋内

●参加費

無料(食材費用のみ必要) 地元で採れた野菜を使用(地産地消)



みそ汁

つくだ煮(だしを取った後の昆布とカツオ節を使用します)

●申込方法、〆切、申込先

電話、HPにて

<https://network.osakagas.co.jp/effort/shokuiku/wadashi.html>

●問合せ先

団体名: 大阪ガスネットワーク(株)京滋事業部 コミュニティグループ

住所: 草津市西大路町5-34

電話: 077-566-0950

HP URL <https://network.osakagas.co.jp/effort/ed/index.html>

検索名: 大阪ガスネットワークのSDGs & エネルギー環境教育