



台湾発酵
薬膳です!

11/24

Photo by KOBA Yoko

作品展関連講座

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
中薬と発酵食などの食材を実際に見て頂き、効能や台湾の季節に
寄り添った健康管理の取り入れ方を紹介します。料理講座で一緒
に薬膳スープを作りましょう!

日時 2022.11.24 (木) 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



11/25
金

いつもの食材にプラスで
本格タイ料理
鶏の旨味たっぷりの炊き込みご
飯とハーブ香るパリ辛さつま揚げ



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24日担当講師:木場よう子

中医薬膳師/発酵料理家 NYブルックリンにある日系幼稚園で給食業務に従事。現在は台湾の伝統的な発酵と薬膳をベースとした料理教室主催と企業広告用のレシピ開発を行っている。令和4年度中央区民カレッジ講座「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

申し込み・お問い合わせ 中央区立月島社会教育会館 tel:03-3531-6367

作品展関連講座 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～

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きます。

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

「作品展関連講座 台湾発酵薬膳～台湾で日常的に親しまれている発酵食と生薬を使ったスープ～」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