

学習講座 「SDGs 講座・おからでエコ味噌づくり」

月 日	令和6年2月17日(土)
時 間	10:00~12:00
場 所	相模台公民館 料理実習室
講 師	岩山 美津世氏 (味噌ソムリエ)
主 管	文化部

昨年度実施したSDGS講座の実践編として、おからを使った味噌とケーキづくりを実施しました。親子の参加もありグループごとに協力しながら、にぎやかに味噌とケーキを作りました。特にお味噌は、「おいしくなれ！」と願いを込めて練っていたので、おいしい味噌となったことでしょう。

大丈夫？親子でレシピを確認！



熱心に指導する岩山先生



美味しいね！エコ味噌

力いっぱい練って味噌仕込み



おからケーキの出来上がり