

とちぎ食育応援団日記 第26号

佐野市地域子育て支援センターへ行ってきました！

日時：平成27年11月9日（月）

場所：佐野市地域子育て支援センター（佐野市）


講座名 「食育について

～耳うどんと出汁の作り方～




講師 福田 フサエ


安全・安心な食事をするには、手作りが一番！
本日は、女性農業士の福田さんより、佐野市の郷土料理「耳うどん」の作り方と、先生が実践されている出汁（野菜の出汁・にぼしの出汁・はまぐりの出汁）の取り方を伺いました。




「耳うどん」は、小麦粉と塩とぬるま湯で作ります。



「耳うどん」は、佐野の伝統料理



実際にたたみ方を体験してみましょう！



出汁を試飲してみましょう！
‘野菜クズの出汁’は甘さがありますね。