



伝統料理普及講習会

いただき普及講習会

参加無料
先着24名

3/8

日

会場・伯耆しあわせの郷（倉吉市）
時間・10:00～13:00

申込みはこちら！



鳥取県西部地域・弓ヶ浜半島が
主な伝承地域の「いただき」。
大きな油揚げの中に生の米・野
菜を詰めて、だし汁でじっくり
炊き上げた古くから伝わる郷土
料理です。

講師

(公社)鳥取県栄養士会
食パラダイス運営委員

(公社) 鳥取県栄養士会会員

今回のこんだて

- ・いただき
- ・鮭のごぼうペーストチーズ焼き
- ・白ねぎとブロッコリーのさっぱり
ナムル
- ・野菜の味噌玉

いただき以外のメニューは変更となる
可能性がございます。

公益社団法人 鳥取県栄養士会

〒682-0816 鳥取県倉吉市駄経寺町212-5
エースパック未来中心 団体事務局サロン内
業務時間 火・水・金 10時～16時

鳥取県栄養士会

