脳わくわく



クッキング



~②さんま寿司を作ろう

郷土料理を思い出し、作り方を見直すことは、脳のはたらきの改善に つながります。

また、さんまには DHA や EPA など脳によい栄養素も豊富!

慣れ親しんだ料理を思い返し、あらためて寿司職人の講師から教わって、 家庭の味との違いを見つけにきませんか?

日 時:11月15日(水)10:00~13:00

(受付は9:30~)

場所:田辺市民総合センター4階 料理実習室

定 **員**: **12**名 (男性・ご夫婦での参加もぜひどうぞ!)

対 象:65歳以上の田辺市民の方

持ち物:エプロン・三角巾・マスク・ハンドタオル

上靴(すべりにくい物)

参加費:500円程度

(さんまの価格により多少変動あります)

申込み: 10月11日(水)~31日(火)の間に

下記までお申し込みください

~申込み・問い合わせ~

田辺市やすらぎ対策課 高齢福祉係 電話 0739-26-4910