

亀山市人材バンク登録者

4 食生活・料理・菓子・薬膳

ID) 登録団体名・個人名	代表者名	講演(指導)内容
45) 櫻木 善仁		<ul style="list-style-type: none">・旬を感じる野外料理 <p>【例】</p> <p>春: つくしや木の芽を料理して食べる、 夏: 夏といえばカレー・流しそうめんを楽しむ</p> <p>秋: どんぐりやキノコを料理して食べる</p> <ul style="list-style-type: none">・お菓子作り口ホットケーキ ・ドーナツなど簡単なお菓子・竹、空缶でご飯を炊く ・飯ごう炊飯 ・竹パン作り ・ペットボトルでパン(ナン)作り・デーキャンプとして昼食に野外料理指導も行います (人数によりますが、道具の準備も可能です)
401) 野草・薬草の会	中嶋 千絵	<ul style="list-style-type: none">・地産地消の献立を作る・介護食を作る・離乳食を作る・漢方・薬膳料理を作る・ケータリングもする・介護施設等の調理
646) 橋本 萌		<ul style="list-style-type: none">・スパイスを使った料理を実演・指導します。 <p>例えば・・・</p> <ul style="list-style-type: none">・少ないスパイスで本場インドのカレー作り・インドのお母さんに教わった、体にやさしいスパイス料理・子供も食べられるルーを使わないカレー・子供と一緒に作るインドのパンとカレー・インド版薬膳、アーユルヴェーダ料理 <p>☆材料のカット時間含める場合90～120分 材料のカット時間を含まず、説明と実演に60～90分かかります</p>