

郷土料理教室（かてめし&けんちん汁づくり）の様



←講師紹介です

→かてめし&けんちん汁
の材料を切っています



←参加者のところで講師が
作り方の説明をします



←かて飯の材料を煮込んで
います

→けんちん汁もできあが



←かてめし&けんちん汁の
完成です。

講師の方のご厚意でいた
だいた漬物とスイートポ
テトもついています。

講師の方、ありがとうござ
いました。