

味の素さん提供による料理教室



12月12日二本松市民交流センターにて集まっ会が開催され今回は味の素さんの協力で料理教室を開催致しました。約40名が楽しくクリスマスメニューに腕を振るいました。食材から器具の提供は味の素さんにより支援して頂きました。

味の素さん提供による料理教室



**トマトジュースを使って♪
野菜たっぷりスープ!!**

★ミネストローネ★

5
4人分

100kcal、塩分1.5g(1人分)

【材料】		
じゃが芋	1個	
人参	1/3本	
玉ねぎ	1/2個	
しめじ	4枚	2
ベーコン	3枚	36g
マカロニ	400ml	4.57ml
無塩トマトジュース	400ml	3.57ml
水	小さじ4	5
味の素KK「コンソメ」	小さじ1	
砂糖	少々	
塩・こしょう	適量	
刻みパセリ		

【作り方】

- ① 材料はすべて1cm角の角切りにする。
- ② 鍋にマカロニ、塩コショウ、パセリ以外のすべての材料を入れ、蓋をして煮る。沸騰したら、パスタを加える。
- ③ 野菜がやわらかくなったら、塩・こしょうで味を調える。
- ④ 蓋を開き、刻みパセリを加える。

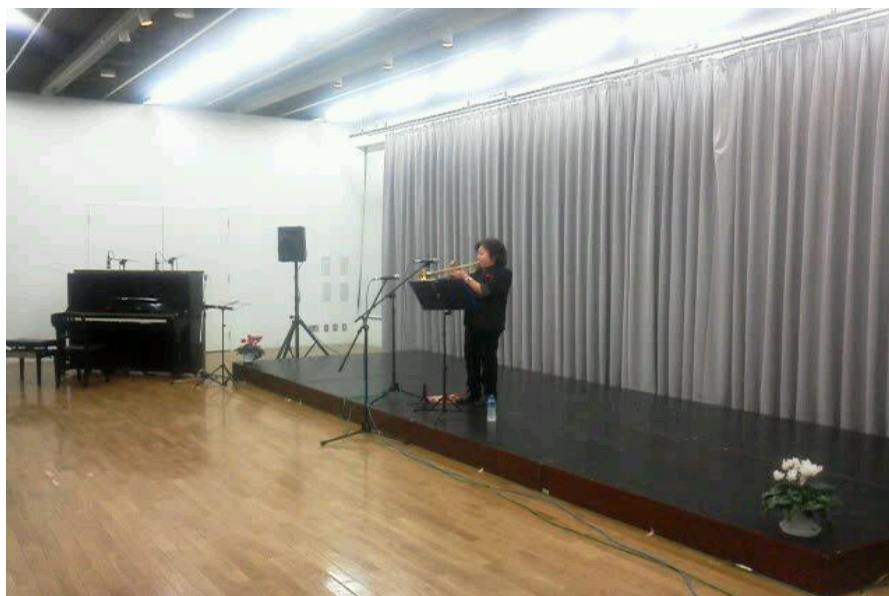


味の素さん提供による料理教室



続いてコンサートも開催されました。

トランペットの長屋さん、ソプラノ歌手の紺野由香里さん、あだたら混声合唱協会、浪江混声合唱団と豪華メンバーが参加してくれました。



味の素さん提供による料理教室

