



JAPANESE COOKING

にほんりょうりきょうしつ

日本料理教室

いつ
WHEN

11.29 (SUN) 13:00~15:00

どこ
WHERE

かみやまこうみんかん
神山公民館
Kamiyama Community Center

だれ
WHO

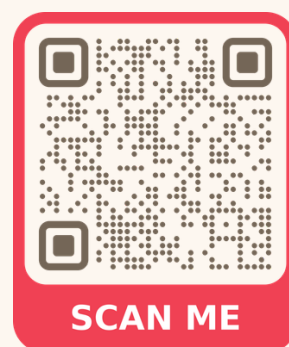
いちのみやし す べんきょう はたら
一宮市に住む・勉強する・働く
しょうがく ねんせいじょう がいこくじん
小学4年生以上の外国人
Foreigners older than elementary school 4th year
who live/study/work in Ichinomiya

いくら
COST

¥ 1,000

もうしこみ
HOW

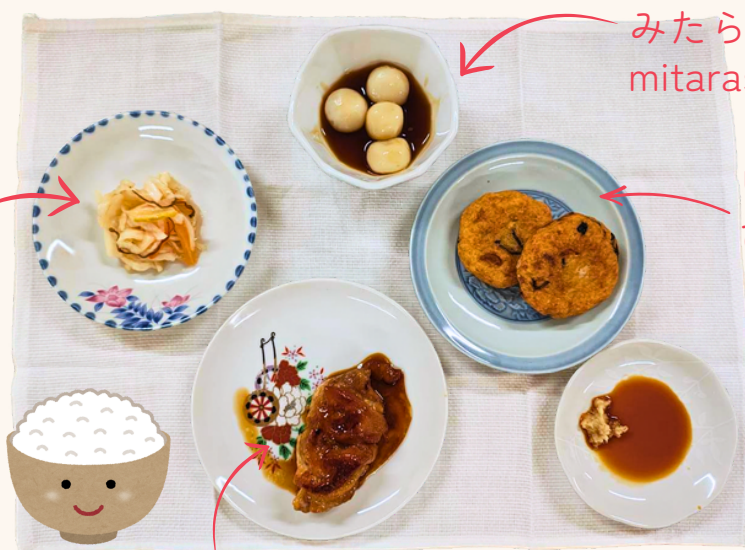
先に申し込んだ16人が参加できます。
スマホから申し込んでください→
Please register using the QR code →
16 places first come first served.



SCAN ME

なに
WHAT

だいこん
大根のなます
pickled daikon
and carrot



みたらし団子
mitarashi dango

レンコンの
ひりょうず
lotus root
hiryouzu
(tofu fritter)

とりのてりやき
chicken teriyaki

いちのみやし こくさいこうりゅうきょうかい
一宮市国際交流協会
TEL/0586-85-7076
E-MAIL/kokusai@city.ichinomiya.lg.jp

ざいりょう うらめん
材料は裏面をみて

check the ingredients on the back page





にほんりょうりきょうしつつかざいりょう
日本料理教室で使う材料

とうふ
tofu



とり
chicken



こめ
rice



れんこん
lotus root



さけ
sake



こむぎこ
flour



だいこん
daikon radish



みりん
(アルコール)
mirin (alcohol)



かたくりこ
potato starch



にんじん
carrot



ぎんなん
ginkgo nut



しょうゆ
soy sauce



はちみつ
honey



きくらげ
wood ear mushroom



さとう
sugar



こんぶ
kelp



す
vinegar



しお
salt



しょうが
ginger



あぶら
oil



こしょう
pepper



ゆず
yuzu



いちのみやしこくさいこうりゅうきょうかい
一宮市国際交流協会

TEL/0586-85-7076 E-MAIL/kokusai@city.ichinomiya.lg.jp

