

【東京ガス料理教室】 おうち de ごはん「ときめく春野菜メニュー」

東京ガスでは2019年4月、【おうち de ごはん「ときめく春野菜メニュー」】を開催します。



「おうち de ごはん」のコースでは、日々の食卓ですぐに活かせるメニューをご紹介します。

今回は、春が旬の野菜をたっぷり使った料理をご紹介します。じゃが芋、人参を素揚げにし、ちょっぴりピリ辛な味で煮含めた煮物はご飯が進みます。ふろふき玉ねぎは新玉ねぎの甘みを味わっていただくにはもってこい！サラダのドレッシングはサラダ以外にも使える万能な味です。デザートは見た目も食感も楽しい春らしい色合いのゼリーです。

どの料理も手軽に作れるのできっと「我が家の定番メニュー」になりますよ！

【メニュー】

- 新じゃがと牛肉の揚げ煮
- ふろふき玉ねぎ～肉味噌のせ～
- 新わかめと帆立のサラダ～玉ねぎドレッシング～
- オレンジの二層ゼリー

【対象】16歳以上

【参加費用】3,800円（税込）※入会金不要

【所要時間】2時間30分

【申込期間】3月1日（金）～3月15日（金）

【問合せ先】東京ガスコミュニケーションズ内 東京ガス料理教室事務局

TEL 03-5405-7068（月～金 10:00～17:00、土・日・祝日休み）

コース詳細・日程・会場・お申し込みはこちら <http://www.tg-cooking.jp/>



東京ガスは、農林水産省が推進する「Let's! and gohanプロジェクト」に参加しています。

これは、将来の食嗜好の骨格となる味覚が形成される子どものうちに和食の味や食べ方の体験の機会の増加を促し、和食文化の保護・継承につなげていくためのプロジェクトです。

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電など食にかかわる事業者と行政とが一体となって、和食につながりを持つ関係者が官民協働で、子どもたちや忙しい子育て世代

に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうための取組を推進しています。