



\* PLOV



\* GOI CUON



\* Farmer's Dinner

\*画像はイメージです。

# 世界の料理教室



## 2024

\*グループ毎に調理後、  
シェアして試食しますよ♪  
グループは一任です！



講師：マンスルベック  
料理名：プロフ



講師：フィンティフォンラン  
料理名：生春巻き



講師：ブラウンエルシェイン  
料理名：農家の夕食

【開催日】  
2024年9月29日（日）  
13:00～16:00（12:40～受付）

【会場】  
滝川市まちづくりセンターみんくる  
滝川市栄町3丁目6-28

＜ウズベキスタン料理の特徴＞  
本来の味を活かし、素材の味を引き立てます。香草はウズベキスタン料理に欠かせません。

＜ベトナム料理の特徴＞  
米を主食とするヘルシーで香りのいい料理。タイ料理より、やさしい味です。

＜アメリカ料理の特徴＞  
ピザやハンバーガーだけではなく、様々な郷土料理があり、美味しいものがたくさんあります。

### お問合せ・お申込はお電話で！

申込締切日：9月20日（金）

HIECC多文化共生ネットワーク連携推進協議会・連携事業

【問い合わせ先】一般社団法人 滝川国際交流協会

滝川市栄町4丁目9番1号 たきかわ観光国際スクエア

TEL：0125-74-8580 E-mail：tiea1@hotmail.co.jp



TIEA Q