

地産地消
川崎産の

環境負荷
の少ない

のらぼう菜×大豆ミート で 脱炭素クッキング

川崎の伝統野菜「のらぼう菜」について学び、大豆ミートをおいしく調理して、食から脱炭素社会にアプローチしましょう。

日時：3月16日（日）午前10時から12時半（予定）

会場：高津市民館料理室（マルイファミリー溝の口店のあるビルの11階）

メニュー：大豆ミートそばろのビビンバ（のらぼう菜入り）

高野豆腐のキッシュ（のらぼう菜入り）

のらぼう菜の蒸しケーキ

講師：清水まゆみさん

（「かわさきのらぼうプロジェクト」主宰）

グリーンコンシューマーグループかわさき

（川崎市地球温暖化防止活動推進員プロジェクト）

参加費：500円

定員：先着20名

（アレルギー対応はありません）

（川崎市内在住在職の方、小学校5年生以上）

お申込みは、下のQRコードから



kwccca

