

# インドネシア料理 へようこそ



インドネシア ジャワ島バンドン出身の大阪大学博士課程のインタナ・ハウィナ・アンジャリさんに講師をお願いし、インドネシア料理を紹介いただきます。料理はそれぞれ意味を持つそうです。料理が趣味のインタナさんからお話をお聞きするのも楽しみです。

メニュー：\*ナシ・クニン（ターメリックご飯） \*テンペ・パラド（発酵食品のテンペの唐辛子ソースかけ） \*テロール・パラド（卵の唐辛子ソースかけ） \*ビーフン・ゴレン（米の麺） \*アタム・サルンデン（鶏肉のフライドココナツ和え） \*ガドガド（野菜のピーナツソースかけ） \*クルプック（海老せんべい） \*スープ

（メニューは都合により、変更になる可能性もあります）

講師：インタナ・ハウィナ・アンジャリさん（大阪大学博士課程在学中）

日時：2024年12月8日（日）10：00～14：00

場所：豊中市生活情報センター くらしかん IF キッチン

定員：15人（先着順 11：00の時点で定員を超えた場合は抽選になります）

費用：1500円

持ち物：エプロン、布巾、筆記用具、三角巾、マスク

申し込み：12月5日（木）11：00～11：30 来館受付（IF キッチン前）

お問い合わせ：TIFA事務局 TEL&FAX 06—6840—1014

Email: tifa99@nifty.ne.jp

この講座はアレルギー対応していませんのでご了承ください。