

ひだまり

令和7年度三国町コミュニティセンター共催講座

エコーザ ECO+講座に行こうZa

地球にやさしく、私にもやさしい講座

食材を無駄なく使い、エネルギー（ガス・電気）や水を大切に、食品ロスや生ゴミを減らせるような環境に優しい料理方法を学びましょう！

第3弾

エコクッキング

①食材のECO 食材丸ごとクッキング

主菜からデザートまで大根で5品！

★と き 11月28日（金）
9：30～12：00

・使い切りレシピを学んで
ゴミや食品ロス削減！
今が旬の大根の使い切り
レシピをご紹介します



あまりがちな
おせち料理などの
リメイク術も両日
各1品ご紹介！

②時間のECO 時短クッキング

主菜からデザートまで30分で5品！

★と き 12月20日（土）
9：30～12：00

・レンジ活用術など
時短のコツを学び
時間も労力も
エネルギーもカット！



★講師：江川 真美氏（コミュニティカフェRaki 主宰・坂井市環境推進員）

★ところ：三国コミュニティセンター

★参加費：1,400円（受講料200円+材料費1,200円）/1回

★定員：各15名（どちらか1日ずつの参加もできます）

★持ち物：エプロン、パンダナ、お持ち帰りタッパ（試食あります）

★申込開始：11月13日（木） 9：00

★申込締切：11月21日（金） 17：00

★お申込み・お問合せ 三国コミュニティセンター（平日 9：00～17：00）

TEL 82-6400 E-Mail：mikuni-cc@city.fukui-sakai.lg.jp



QRコードからも
お申込みできます

～加戸・公園台地区まちづくり協議会より～

越前カンタケ栽培講座

申し込み開始：11月19日（水曜日）
定員になり次第締め切ります！

日 時	12月4日木曜日
時 間	午前 10：00～
定 員	30名
参加費	600円（材料代）
持ち物	軍手



毎年恒例のカンタケ菌床の植え付け講座を開催します。



越前カンタケとは、福井県特産ブランド品の認定をうけたきのこ（ヒラタケ）です。寒茸の名前のとおり、寒い時期（11月～2月）に発生します。

低カロリー・高タンパクの自然食品です。

各種お問合せは：加戸・公園台コミュニティセンター
TEL 82-0356（平日8:30～17:15まで）
E-mail kadokouendai-cc@city.fukui-sakai.lg.jp



加戸・公園台まつり

にぎやかに開催されました。たくさんのご参加ありがとうございました。

あいにくの雨模様でしたが大勢の方が楽しまれていました。今年度のまち協行事も残りわずかですが、皆様の参加をおまちしております。

