



きりたんぽ作り体験



1. 日 時 令和 8 年 10 月 24 日 (土) 10 時 30 分～13 時 30 分
2. 場 所 塩竈市立第一小学校 調理室 (塩竈市泉ヶ岡 1 番 1 号)
3. 対象者 市内小学 6 年生の親子 15 組【先着順】(原則保護者同伴で 2 人 1 組)
4. 持参物 エプロン、三角巾、上履き
5. 体験料 3,000 円 / 組 (1 人追加につき 1,500 円)
*みそつけたんぽときりたんぽ鍋を作ります。
6. 申込方法 裏面申込書へ記入の上 FAX。
又は、お電話にて必要事項をお知らせ下さい。



～スケジュール～

- 10 : 30 受付
- 11 : 00 体験開始
- 12 : 30 きりたんぽ実食
- 13 : 15 感想発表
- 13 : 30 体験終了



きりたんぽとは…

炊き立てのごはんをすり鉢でつぶし、串に巻き付けて焼いた物を「たんぽ」といいます。
「たんぽ」をちぎったり、切った物を「きりたんぽ」といいます。

鍋に入れたり、味噌を塗って食べたりする、秋田県の郷土料理です。



きりたんぽ作り体験申込書



締切日 10月19日(月)

学 校 名

参加者名

保護者名

〒

住 所

連 絡 先

その他

原材料：米・比内地鶏正肉・ごぼう・マイタケ・せり・ねぎ・みそ・みりん・
さとう・しょうゆ・塩・酒・米発酵調味料・こんぶエキス・かつお
節エキス・魚醤（ハタハタ、食塩）・鶏ガラ・キャベツ・きゅうり・
にんじん・三五八（米、こうじ、塩、さとう）

***アレルギーがある方はご確認のうえ、お申し込みください。**



秋田県大館市



塩釜 SHIO KAMA