



はなすくらす
みんなのほんごきょうしつ

令和7年度 地域の日本語教室 「はなすくらす 佐賀市」

～第3回 料理体験～

佐賀市のご当地グルメから

「食の多様性」を学ぼう!

外国人と地域の皆さんと一緒に料理をしながら、
食の多様性について知ろう



日程: 9月13日(土)

時間: 午前10時～12時まで

場所: 佐賀市立久保泉公民館
久保泉町大字川久保1363-1

費用: 無料 定員: 15名(定員になり次第締切り)

対象: 小学生以上の佐賀市民(日本人・外国人)
※小学生は保護者同伴

内容: ①野菜とシーチキンの簡単シシリアンライス

②豆乳寒天 きなこかけ

持参: エプロン、三角巾など(頭髪を覆うもの)
マスク(任意)、筆記用具

その他: 使用する食材は別紙の食材一覧にて、アレルギー
一等をご確認いただき申し込みください。

(久保泉公民館 地図)



「はなすくらす」は、外国人は日本語を学び、まちのことを理解するとともに、日本人は異文化に触れる「場」です
活動を通じ、まちの行事等に住民同士として共に参加する「つながりづくり」が目的です。

<申し込み・問い合わせ>

佐賀市国際課

TEL:0952-40-7406

FAX:0952-40-2050

✉kokusai@city.saga.lg.jp

<申し込み方法>

✚ メール・FAX・電話

✚ 申し込みに必要な情報

- ① お名前
- ② 連絡先(TEL・メール)
- ③ 住所

<申し込み期限>

9月5日(金)まで

(佐賀市公式 HP)





はなすくらす佐賀市_第3回(久保泉公民館)

さがし どうちぐるめ しょく たようせい まな
佐賀市のご当地グルメから「食の多様性」を学ぼう!

ちょうり しょう しょくざいいちらん 調理で使用する食材一覧

① やさい しーちきん かんたん 野菜とシーチキンの簡単

ししりあんらいす
「シシリアンライス」

② どうにゅうかんでん 「豆乳寒天きなこかけ」

ざいりょう 材料	にんぶん 1人分
こめ 米	80g
キャベツ	50g
ピーマン	15g
にんじん	10g
コーン(缶詰)	15g
マヨネーズ(市販)	8g
たま 玉ねぎ	1/4
にんにく	1g
あぶら 油	1g
塩コショウ	0.2g
シーチキン(缶詰) →まぐろ油漬(チャンク)	35g

ざいりょう 材料	にんぶん 1人分
みず 水	25ml
こなかんでん 粉寒天	0.3g
むちようせいどうにゅう 無調整豆乳	50g
きなこ	3g
さとう	1g