



料理×レファレンスサービス=?

# もぐもぐ リサーチ

春のフランス家庭料理の回

## 本日のメニュー

自家製マヨネーズを使った前菜  
筍と新玉ねぎのキッシュ  
塩豚と春野菜のポテ(煮込み)  
デザート等

※メニューや食材は変更になる場合があります

日時 | 2026年5月9日(土) 10:30-14:00

会場 | 大桑村役場 調理室 & 談話コーナー

定員 | 10名

参加費 | 3,000円

持ち物 | エプロン、手拭きタオル

申込期間 | 4月9日(木)~5月1日(金)

もぐもぐリサーチは、料理体験をきっかけに図書館の使い方も学べる、“おなかとちしきを満たす”ワークショップです。

今回は、フランスの家庭で親しまれている料理を作ります。フランス料理と聞くと、手の込んだ難しいイメージがあるかもしれませんが、家庭料理はとてもシンプル。

春の恵みである山菜や春野菜をふんだんに使って、軽やかでおいしいフランス料理を体験しましょう。

図書館で旬のエネルギーをチャージしませんか。

料理講師 | 金田英里(かねだえり)

2016年に東京から大桑村へ移住し、「えりめし」として活動開始。東京で培った多様な厨房経験をもとに、木曾・中津川エリアでケータリングや料理教室を展開。旬の食材とスパイスを生かした身体にやさしい料理を提案している。