

## 国際理解講座

# オンラインキッチン～中国編～

自宅にいながら、中国の水餃子を皮から作ります。  
もちもちジューシーな水餃子を、家族でワイワイ作って、  
楽しいランチにしませんか？



日時：**10月18日(日)10:00-12:00**

内容：水餃子（中国語ではシェイジャオ）を作ります。

会場：自宅などのキッチン


講師：中国帰国者の会 松山鷹一さん

参加費：無料(以下の食材などを準備しておいてください)

申込み：10月14日(水)までに、中央公民館へメール(chuo-k@cf.city.hiroshima.jp)でお申し込みください。(名前・電話番号・Zoom経験の有無を記入してください。)

※3日以内に受付完了メールをお送りします。届かないときには、お手数ですがお電話ください。

### 【オンライン参加のための準備】

1. Web 会議システム <sup>ズーム</sup> Zoom  がインストールされたパソコンやタブレット、スマホなど

ご使用の端末に予め無料アプリ「Zoom」をインストールしてください。

パソコンの場合、インターネットブラウザで、<https://zoom.us/download> にアクセスし、お使いの環境に合わせたアプリをダウンロードしてインストールしてください。

iPad や iPhone の場合は App Store、Android や Windows の場合は Google Play からアプリ (ZOOM Cloud Meetings) をダウンロードしてインストールしてください。

オンライン上で双方の映像と音声をつないで調理実習をします。カメラやマイクが内蔵されていない端末は、外付けの Web カメラなども準備してください。

### 2. インターネット接続

2時間程度インターネット接続状態になります。(Zoom 2時間で1.2G程度の通信量)

### 3. メールアドレス

参加の可否、テストや当日の Zoom 接続に必要な情報を Eメールで連絡します。中央公民館からのメール (chuo-k@cf.city.hiroshima.jp) が受信できるように設定してください。

### 【調理実習のための準備】

1. 食材はスーパーなど手に入る身近なもの、調味料も家庭でよく使うもので作ります。分量など詳しくは改めて参加者へお知らせしますので、各自でご準備ください。

準備する食材(4人前、25個～28個分)

皮の材料：薄力粉 150g、強力粉 50g、水 100cc

具の材料：豚ミンチ 200g、白菜 3枚、ニラ 1/2束、白ネギ 1/2本

調味料：塩 1/2小さじ、胡椒 少々、酒 大さじ1、醤油 大さじ1～2、ショウガ 1かけ、ゴマ油 少々、うま味調味料 少々、油 大さじ3、片栗粉 大さじ2、五香粉 少々

つけタレ：ポン酢、ラー油など

2. 調理器具はご家庭のキッチンにあるものをご使用ください。

使う道具<sup>など</sup>水道、ガス・IH、まな板、包丁、鍋、めん棒、ボール

主催/問合せ  
(公財)広島市文化財団  
広島市中央公民館  
電話：082-221-5943  
FaX：082-221-5118  
chuo-k@cf.city.hiroshima.jp

