

家庭料理講座

バラの飾り巻き寿司と季節の料理

家庭でそろそろ身近な材料で作ります。

実食あり。残った分は持帰り。

【メニュー】

- バラの飾り巻き寿司
- 信州おやき 2 種(なす味噌・カボチャ餡)
- にしんと筍の煮物
- 白和え



4月22日(火) 9:30~13:30

◇講師：三枝朝子さん

◇定員：10人(先着順)

◇参加費：2,500円(材料費込)

◇持ち物：タッパ4つ、マスク、エプロン、三角巾、
手拭きタオル、布巾、台布巾、筆記用具

◇申込受付 3月20日(木)9時より

電話(045-895-1390)または直接来館にて受付

※講座準備の都合上、4/15(火)以降のキャンセルの場合は参加費をご負担いただきます。4/14(月)までにご連絡ください。



当館で定期的に活動している「家庭料理の会」三枝先生によるサークル体験講座です。講座終了後も継続の希望があれば引き続き参加可。和食・洋食・中華など幅広く作るのので、献立のレパートリーを増やしたい方や技術を身につけたい方におすすめです。

男性の方も大歓迎。



豊田地区センター公式サイト

