

包丁を初めて握る方へ！ 男の料理のはじめの一步

講師 料理研究家 ^{いわき} 岩城 道子 氏

～材料の切り方からだし汁の取り方まで、料理の基本を学びましょう～

- 🔍 1 回目 たっぷり野菜 de ごちそう豚汁、きのこの炊込みご飯
- 🔍 2 回目 海鮮と小松菜のカルボナーラ、ポトフ
- 🔍 3 回目 チンゲン菜の水餃子、香りチャーハン

※メニューは一部変更になる場合もあります



日時：3月23日（月）25日（水）27日（金） 10:00～13:00【全3回】

会場：清田区民センター 2階 料理実習室

定員：16名(先着順) 対象：15歳以上の男性(中学・高校生を除く)

受講料：3,000円 教材費：3,600円

※お支払いは講座初日の23日にお願いいたします

※3/21以降にキャンセルされた場合は教材費のお支払いをお願いいたします

持ち物：エプロン、三角巾、ふきん（2枚）、筆記用具

【申込方法】お申込みは電話、窓口、またはFAXで受付します。【先着順】

【申込期間】3月11日（水）～3月18日（水） 9時～16時半

※土日でも受付可。定員に満たない場合は引き続き受付します。

◆お申込み・お問合せ◆

清田区民センター運営委員会
(札幌市清田区清田1条2丁目5番35号)

電話 011-883-2050

FAX 011-883-2237



清田区民センターHP

