

野菜を使った料理講座



～素材の力を引き出し、薄味で調理する方法を学びましょう！～

講師：内山正子（金指ガーデン料理教室主宰・ライフスタイルプランナー）

MENU……

・玄米ご飯で作るイタリアン

・サラダ

・季節のハーブティー

★この他に、焼き塩・水塩を作り、お持ち帰りいただきます。



※写真はイメージです。



- ◆ 開催日時 : 平成30年5月20日（日）午前10時～午後1時
- ◆ 定員／対象 : 20名（先着順） / 小学生～一般 ※小学生は大人とペアで申込み
- ◆ 受講料 : 1,300円（材料費込）
- ◆ 持ち物 : エプロン、三角巾、タオル、ふきん2枚、筆記用具、ラップ
500mlの空のペットボトル1本（水塩を作り、お持ち帰りいただきます。）
- ◆ 受付・申込 : 平成30年3月15日（木）午前9時より受付開始。
直接みをつくし文化センター窓口、またはFAX・メールにて
下記の受講申込書の必要事項をご記入の上、お申込み下さい。
※持病がある方は、お申し込みの際にご相談下さい。
※調理を行うグループは申し込み状況を見て編成しますので、
ご希望に添えない場合もあります。
- ◆ キャンセル料 : 平成30年5月13日（日）より700円を頂きます。

みをつくし文化センター 浜松市北区細江町気賀369

☎053-523-3116 FAX:053-523-3126 メール:miwotsukushi@birukan.com

主催：浜松市みをつくし文化センター（指定管理者 東海ビル管理株式会社）

キリトリ

『野菜を使った料理講座(5/20)』 受講申込書 平成 年 月 日

フリガナ 受講者氏名： 男・女 年齢： 歳

電話番号： 携帯電話：

緊急連絡先（受講者以外）氏名： /続柄 電話番号