

旬の野菜や魚を使って  
素材の味で美味しく頂く

一汁三菜

第70回

# 料理講習会

- ・新じゃが揚げないコロッケ
- ・ホットサラダ
- 蒸し野菜と鶏ささみ
- ・パクチーと豆腐の炒め
- ・トマトと旬魚パエリア風



材料調達の関係でメニュー変更の可能性が  
あります

時間

令和3年 **6月24日** (木) 10:00~12:00

申込日 6月10日(木) 10時30分から窓口にて受付

会場 コミュニティセンター湘南 調理室・第2会議室  
講師 奥田 啓夫氏

定員 10名 定員になり次第締め切り

材料費 1,000円 窓口申し込み時支払い

締切日 6月19日(土)

※6月20日(日)以降の払い戻しはありません。

持ち物 エプロン・三角巾・手拭きタオル・布巾1枚・筆記用具  
お持ち帰り用の入れ物(タッパーなど)

※コロナ対策の為お食事はありません。

出来上がった料理はお持ち帰りになります。

主催 湘南地区まちぢから協議会 コミセン部会

お問合せ コミュニティセンター湘南 TEL 57-5655 (月曜休館日)