

からだを癒す郷土料理講座		
日時	場所	講座内容
6月11日	調理室	ひら あくまき
6月25日	調理室	赤シソジュース いこもち
7月9日	調理室	赤飯 丸ボーロ
7月23日	調理室	といがらなます ふくれ菓子
8月27日	調理室	ところてん げたんは
9月10日	調理室	からいもご飯 鯖の昆布巻き
9月24日	調理室	おはぎ おから料理
10月15日	調理室	冬瓜の煮物 豚みそ
11月12日	調理室	こんにゃく 里芋料理
11月26日	調理室	呉汁 かるかん
12月10日	調理室	がね きんかん漬け
12月24日	調理室	かねんすい ゆべし
1月21日	調理室	白和え ねったぼ
1月28日	調理室	湯なます きいこん
2月18日	調理室	さつま汁 わらび餅

■ で塗られている箇所は基本的な日程と異なっております。

日時・場所 毎月 第2・4 土曜日 13:30～16:00 (調理室)

材料費 初回1,000円と3,500円(半期分の前納になります) 9回目以降(4,000円を前納)

募集定員 8名

持参品 エプロン、三角巾、布巾、タオル、持ち帰り用タッパー、マスク

注意事項 時間厳守。アレルギーを持たれている方は事前に講師へ報告をお願いします。

※講師、講座内容及び日程・開講回数などは変更する場合があります。

※2023年3月中に講座発表会を開催予定です。