

からだを癒す郷土料理講座		
日時	場所	講座内容
6月10日	調理室	ひら けせん団子
6月17日	調理室	豚みそ ごま菓子
7月15日	調理室	干し大根の煮物 めんつゆ
7月22日	調理室	かいのこ汁 しんこだご
8月26日	調理室	きんかん豆腐 精進煮しめ
9月16日	調理室	鯖の昆布巻き 高麗菓子
10月14日	調理室	さつまあげ 丸ボーロ
10月28日	調理室	冬瓜の煮物 春駒
11月11日	調理室	さつま汁 からいもご飯
12月9日	調理室	かるかん ねったぼ
12月23日	調理室	そまげ あわんなっと
1月13日	調理室	みそ味雑煮 がね
1月27日	調理室	かねんこだご汁 白和え
2月10日	調理室	赤飯 豚骨
2月24日	調理室	さつますもじ すまし汁

■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4,000円程度(半期分の前納) 9回目以降(4,500円程度を前納)

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。

※2024年3月中に講座発表会を開催予定です。