

～食を学ぼう 第7弾！～



おやき&冷汁

朝陽公民館の調理室をもっと大勢の皆さんに利用していただくためと料理講座をいろいろ計画しています。第7弾は「おやき&冷汁の作り方」です。お問い合わせでご参加ください！

日 時	平成29年8月4日(金) 9時30分～13時00分
場 所	長野市立朝陽公民館 本館 調理室
講 師	食と農の輪づくりリーダー 西澤 清子 先生 他
献 立	おやき(二種の皮)、冷汁、他 なす、玉ねぎ、あんこを使ったおやきと、 これからの暑くなる季節にぴったりの冷汁を作ります。 食に関するお話もありますよ！
定 員	20名 (先着順)
材 料 費	600円 ※当日集めます。おつりのないようお願いします。
持 ち 物	エプロン・三角巾・ふきん・持ち帰り用容器



※昨年の様子

●申し込み・・・ 7月18日(火) 午前8時30分～(厳守)

朝陽公民館 ☎ 243-7251 又は 窓口にて

※電話回線が一本しかないため電話がつながりにくいことがあります。ご了承ください。

※間際になってのキャンセルはご遠慮いただきますようお願いいたします。

※1人で複数の申し込みはできません。

※次回予告

9月11日(月) 「秋にむけての健康料理講座」(10時～13時)

講師：薬膳指導員：山岸美智子さん

詳しくは8月1日号回覧で

※裏面もご覧ください