

～食を学ぼう 第10弾!～

お正月料理

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こうと料理講座をいろいろ計画しています。第10弾は「お正月料理の作り方」です。お誘い合わせてご参加ください!

日 時 平成 29 年 12 月 22 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

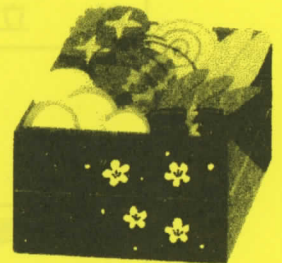
講 師 食と農の環づくりリーダー 西澤 清子 先生 他

献 立 黒豆桜ごはん、伊達巻、たたきゴボウ、煮しめ、
田作り、かぼちゃと小豆のいところ煮、すまし汁他
お弁当のおかずにもなる手作り簡単おせちを作しましょう。
食に関するお話もありますよ!

定 員 20 名 (先着順)

材 料 費 800 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・手ふきタオル・持ち帰り用容器



●申し込み・・・11月21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。