

講師:浅井・暁美 先生 (管理栄養士・調理師)

## (全5回) 9:30~12:00 土曜日

健康で長生きヘルシーライフ①

●今が旬▮のぼせや精神安定にいい「あさり」と 採れたてエンドウ&ニンニクで♡ボンゴレビアンコ

● 腸 活 ♥ 手 作り塩こうじで柔らか 鶏 む ね 肉 ♬

● 春 の 薬 膳 ス ー プ で 免 疫 🗊

※ 採れたてアスパラの春スープ予定

世界の料理を食べてみよう①

The日本『和食』』 ② **5** 月 **2 7** 日

① 5月13日

④ 6 月 2 4 目

⑤ **7**月 **8**日

●手打ちそばを作ってみよう

●手作り揚げそばがきも作ってみようД

世界の料理を食べてみよう② ③ 6 <sub>月</sub> 10 <sub>日</sub>

今回は、ベトナムvN

●みんな大好き♡ | loveフォー

● バインセオ 風 卵 焼き

世界の料理を食べてみよう③

今 回 はおしゃれ な 北 欧 スウェー デン 🦫

■ スウェーデン風ミートボール IKEA風 (リンゴンベリー&ディル入り)

● 新じゃがで ♡ 本 場 スウェー デンの『ヤンソンさんの 誘 惑 』

健康で長生きヘルシーライフ② ダイエットにも^^

●ロカボ(低糖質)♡スイーツ おからパウダーのビスコッティ

●セレブ御用達♡キヌアサラダඐコストコ風

● 採れたて夏野菜の薬膳スープ ※ミネストローネトスカーナ風予定

※旬のものを最優先にするため献立の入れ替え、変更がある可能性がありますのでご了承ください。

## 申込(定員25名)

令和5年4月8日(土) 9:30~9:45

空きのある場合は、定員になるまで事務所にて申込を受付けます。

※お電話での予約・申込はできません。

●当日会場に来られない方は往復ハガキでの仮申込が可能です。(4/7必着) 抽選になった場合は当日会場にいらした方が優先になります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、教室を変更・中止する場合があります。 最新の情報はホームページをご覧いただくか、お電話にてお問い合わせください。

## 受講料

3,250用

教材費

5,500円

一宮スポーツ文化センター

TEL: 0586-24-1881 https://www.supobun.or.jp

