

# おせち料理教室

〈献立予定〉

- ・シワなし！ふっくらツヤツヤ黒豆
- ・数の子の松前漬け(北海道郷土料理・おせちにgood♪)
- ・オーブンで失敗入らず♡簡単伊達巻
- ・クリームチーズでパンプキンきんとん
- ・七福なます・華やか♡有頭海老の艶煮
- ・魚の黄金焼き
- ・正月ビーフ(和風ローストビーフ)
- ・煮メ(福袋他)

※自家製の採れたて無農薬有機野菜を最優先に使用いたします。  
そのため、食材の入荷により一部メニューの変更をする場合があります。ご了承ください。



※写真は昨年のもので2~3人分になります。  
1人につき縦15cm×横15cm×高さ5.8cm  
のお重2つ分(2~3人分)を作る予定です。

【講師】

浅井 暁美 先生

(管理栄養士・調理師)

【日程】(全1回)

令和4年12月25日(日)

9:30~16:30

【申込】(定員30名 ※対象:18歳以上)

令和4年11月26日(土)11:30~11:45

※電話での予約、申込はできません。

●申込当日に来られない方は往復ハガキでの仮申込が可能です。  
(11/25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。

●空きのある場合は、定員になるまで事務所にて  
お申込みを受付けます。

【受講料】 1,300円

【教材費】 4,500円

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ください。お電話にてお問い合わせください。

一宮スポーツ文化センター

TEL:0586-24-1881

<https://www.supobun.or.jp>

