

令和6年度 前期市民スクール

～家庭で作る料理も少しの工夫でグレードアップ～

プロに学ぶ

家庭料理のコツ

- ☆ 開催日 6月28日 から 9月27日 第4金曜日 全4回
- ☆ 時 間 9:30 ～ 12:30
- ☆ 会 場 中瀬協働センター（浜名区中瀬 3501-1） 1階 料理教室
- ☆ 定 員 12人 *申込者数が定員より多い場合は、抽選となります。
- ☆ 学習内容 裏面のとおり（内容は、変更になることがあります）
- ☆ 費 用 5,000円（全講座分の材料費）
- ☆ 講 師 中川 浩子 先生（学校法人ミズモト学園非常勤講師）
- ☆ 持ち物等 マスク、エプロン、三角巾、布巾3枚、筆記用具、飲み物
お持ち帰り用容器（汁もの用もお持ちください）

- ~~~~~
- ☆ 申込期間 4月12日(金)～4月19日(金) 8:30 ～ 17:15
(4月14日(日)は除く)

- ☆ 申込方法 ①中瀬協働センター窓口で直接申込み
②ホームページから申込み

- ☆ 当選発表と受講料支払い期間

5月7日(火)～5月15日(水) 8:30 ～ 17:15

*申込みされた方は、上記の期間内にホームページまたは来館・お電話にて問い合わせ
確認し、当選した方は受講料の支払いをお願いします。

- ☆ 問合せ先 中瀬協働センター ☎053-588-2245



回	月日	学 習 内 容
1	6月28日	【基本の和食】 • おいしい出汁の取り方 • 炊き込みご飯、かきたま汁、蛸と胡瓜の土佐酢仕立て
2	7月26日	【基本の洋食 ①】 • ポークカツレツ野菜のロール仕立て ～粒マスタードソース～ • 季節の野菜スープ テーブルマナーのお話
3	8月23日	【基本の中華】 • 棒々鶏、海老ワンタンスープ、麻婆豆腐
4	9月27日	【基本の洋食 ②】 • 手作りトマトソースのパスタ、魚のソテーオニオン コールスローサラダ

※ 講座風景を撮影し、HP 等で公開することを了承し申し込みます。
 ※ 試食なし。すべてお持ち帰りです。