

第9回「穀菜果食でおもてなし料理」 ～身近な食材で穀菜果食～

- 日時：2017年12月9日（土）10:00～13:00（受付 9:30～）
- 場所：茅ヶ崎市ハマミーナまなびプラザ2階会議室・調理室
- 申し込み先（問い合わせ）：11月16日（木）より

茅ヶ崎市文化生涯学習課生涯学習担当 ☎0467（82）1111（代表）

◆プログラム

〔調理実習〕 穀菜果食お節料理講座

メニュー だて巻き、黒豆、菊花蕪なます
辛子蓮根の詰め物、鶏のつくね団子白餡かけ 他
（食材の都合でメニューが変更となる場合があります）
～ 調理した料理をお持ち帰りいただきます ～

講師：文教大学健康栄養学部

准教授 岩井 達 さん

- 募集人数：25人
- 参加費：1,000円



11月15日号の広報ちがさきには、費用500円と掲載しましたが、お節料理に用いる食材費の都合で1,000円に増額させていただきます。予めご了承のうえお申込みください！

- 持ち物：筆記用具、三角巾または帽子、エプロン、手拭きタオル
20×20cm程度の容器〔タッパー、重箱、等〕
（調理した料理をお持ち帰りいただくための容器）
- 服装：調理をするので腕まくりしやすい服装



茅ヶ崎駅より神奈川中央交通バス
北口茅31・茅35、南口茅33・茅37
「団地中央」バス停下車すぐ

