



(会場 西宮市総合福祉センター 別館2階 料理実習室)

11月10日(木) 西宮福祉センター	14時～ 16時30分	中国料理 フライパンで煎り焼き饅頭 (日本のおやき風) 講師 深澤 譲
11月22日(火) 西宮福祉センター	14時～ 16時30分	日本料理 ホクホク揚げ子芋の煎りだしがけ 具たくさん豆腐と油揚げのお袋煮 講師 深澤 譲
12月1日(木) 西宮福祉センター	14時～ 16時30分	西洋料理 ボロネーゼソースを作って ラザーニャ に挑戦! 講師 深澤 譲
12月13日(火) 西宮福祉センター	14時～ 16時30分	中国料理 ゆで鶏の辛子と山椒の2種ソースかけ 豚肉のサクサク揚げ 黒酢の甘酢かけ 講師 深澤 譲

※メニューを変更する場合があります

内容・持ち物 **調理実習**を行います、エプロン・三角巾をご持参ください。
原則料理を持ち帰ることはできません。持ち帰られる方は、
ご自身の責任でお持ち帰りください。容器もお持ちください。

参加費 3,000円 (材料費込み)

定員 10名

お申込みについて 実施日の1週間前までにお申し込みください。
なお、定員になり次第締め切らせて頂きます。

西宮市総合福祉センター 2階 料理実習室

(正面玄関入って左側階段 又はエレベーターでお上りください。)

住所：兵庫県西宮市染殿町8-17

最寄り駅：西宮(JR線)駅[南口]から徒歩約7分

兵庫栄養振興会

電話 0798-81-5616

FAX 0798-81-5617

✉ hy2022@hyoei.or.jp

