

兵庫栄養振興会料理講習会

HYOEI クッキング 2023年 1月2月の予定

(会場 西宮市総合福祉センター 別館2階 料理実習室)



1月12日(木)	14時～ 16時30分	菓子 甘酸っぱい～さつまいもとリンゴのタルト風～ (1人1台) 講師 小関 朋子
1月17日(火)	14時～ 16時30分	中国料理 ほっこりと安心する味 春雨の土鍋煮込み×O醤 えびの炒めたものと揚げパンのレタス包み 講師 深澤 譲
2月2日(木)	14時～ 16時30分	日本料理 あわ 蒸 (雑穀の粟を蒸して具材と一緒に蒸したあんかけ料理) キノコのうま煮 (えのきやしめじを旨出汁で炊いたん) 冬に温まるかす汁 (魚の身とアラを使ったかす汁) 講師 深澤 譲
2月16日(木)	14時～ 16時30分	西洋料理 豚ヒレ肉のパン粉焼き バルサミコソースと共に 定番レンズ豆のスープ 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

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

