



(会場 西宮市総合福祉センター 別館2階 料理実習室)

5月18日(木)	14時～ 16時30分	<u>日本の郷土料理シリーズ</u> 京都編 おばんざいを作ろう ◇ なすとにしんの炊いたん ◇ たけのこと ふきと なまい節の炊いたん
6月1日(木)	14時～ 16時30分	<u>中国料理 点心シリーズ</u> 北方料理の定番!! ニラを使って手打ちの皮でゆで餃子 ◇ にら水餃子
6月8日(木)	14時～ 16時30分	<u>日本料理 家庭料理</u> ◇ 鶏のけんちん焼き ◇ じゃこ有馬煮 ～ 保存食の定番 ～
6月22日(木)	14時～ 16時30分	<u>中国料理 地方料理編</u> ◇ えびのフリッターあんかけ ～えびの下処理でこんなに美味しくなります～ ◇ 中国くず切りのマスタード和え ～拉皮という板春雨を作ります～

※メニューを変更する場合があります

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

