

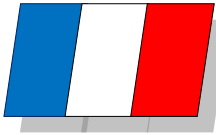
北浜南部《前期》市民スクール



⑤

# 北澤シェフのフランス料理

◆◆ 北浜南部協働センター  
☎ 585-0510



## 美味しく身近に

持帰りの  
料理教室

# 北澤フレンチを楽しもう!!

【対象・定員】 15歳以上の市内在住・在勤者 募集人数 15人 ※申込者多数の場合は抽選

【開催日程】 8/5(水)、19(水) 9:30 ~ 12:30 全2回 ※裏面をご覧ください。

【講師】 北澤 友一 先生 (ホテルコンコルド浜松 元総料理長)

【費用】 4,000円 ※食材費

【持ち物】 エプロン、三角巾、マスク、ふきん、持帰容器ほか

【申込期間】 4/16(木) ~ 4/25(土)

【方法】 1 協働センター 窓口から申込み ※受付時間 日祝を除く 8:30~17:15  
下部「申込書」を提出してください。

2 協働センター HP から申込み  
専用フォームに入力し送信してください。 ※送信後の受付番号をお控えください。

【当選発表】 5/8(金) ~ 5/16(土) > 当選番号は協働センター内、HP上に掲示

☞ 協働センターから当選の連絡は行いませんが、電話での問合せには対応します。

【費用の支払】 上記の当選発表期間中に、当協働センター窓口にてお支払いください。

☞ 受付(支払い)時間： 日祝は除く 8:30 ~ 17:15

こちらから申  
込と当選の確  
認ができます



## 令和8年度《前期》市民スクール 申込書

令和8年 4月 日

### ⑤ 北澤シェフのフランス料理

受付番号

ご住所	浜松市 区		
お名前		電話	
年齢			
来館方法	<input type="checkbox"/> 車( <input type="checkbox"/> 送迎) <input type="checkbox"/> 自転車・二輪車 <input type="checkbox"/> 公共交通 <input type="checkbox"/> 徒歩		

# 北澤シェフのフランス料理 日程

- 開催時間： 午前 9:30 ～ 12:30 (3h/回)
  - 場 所： 2階 料理教室
- 調理したお料理は持帰りします。



回	月 日	メニュー 内 容
une 第 1 回	8 月 5 日(水)	ヴィツソワーズスープ (夏向スープ) 若鶏モモ肉のムートルド・モー レモンタルト
deux 第 2 回	8 月 19 日(水)	青梗菜のクリームスープ 魚介類のパエリア キャラメルバナナのパウンド Cake
持ち物	エプロン、マスク、台ふき、手ふきタオル、バンダナ (三角巾) 持帰容器(メイン、副食用 2～3 個程度) ※スープ容器は講師準備 水分補給飲料、筆記用具	

- ※ 開催日について事前に開催通知は行いません。 日時、持ち物等、ご確認の上、来館ください。
- ※ 欠席、途中でやめた場合など、事前の食材購入につき、返金できかねますのでご了承ください。
- ※ 災害、気象状況その他の都合により、講座の中止や日程の変更をすることがあります。

## 令和 8 年度《前期》市民スクール 《受付番号票》

講座名： ⑤ 北澤シェフのフランス料理

～ 美味しく 身近に 北澤フレンチを楽しもう!! ～

受付番号

申 込 者

【問 合 せ】 北浜南部協働センター TEL 053-585-0510

いざ 北澤フレンチの  
世界へ駆けるのじゃ !!



「出世大名 家康くん」