

令和6年度 前期市民スクール

～家庭で作る料理も少しの工夫でグレードアップ～

プロに学ぶ

家庭料理のコツ



- ☆ 開催日 6月28日 から 9月27日 第4金曜日 全4回
- ☆ 時間 9:30 ～ 12:30
- ☆ 会場 中瀬協働センター（浜名区中瀬 3501-1） 1階 料理教室
- ☆ 定員 12人 *申込者数が定員より多い場合は、抽選となります。
- ☆ 学習内容 裏面のとおり（内容は、変更になることがあります）
- ☆ 費用 5,000円（全講座分の材料費）
- ☆ 講師 中川 浩子 先生（学校法人ミズモト学園非常勤講師）
- ☆ 持ち物等 マスク、エプロン、三角巾、布巾3枚、筆記用具、飲み物
お持ち帰り用容器（汁もの用もお持ちください）

~~~~~

☆ 申込期間 4月12日(金)～4月19日(金) 8:30～17:15  
(4月14日(日)は除く)

- ☆ 申込方法 ①中瀬協働センター窓口で直接申込み  
②ホームページから申込み

☆ 当選発表と受講料支払い期間

5月7日(火)～5月15日(水) 8:30～17:15

\*申込みされた方は、上記の期間内にホームページまたは来館・お電話にて問い合わせ  
確認し、当選した方は受講料の支払いをお願いします。

☆ 問合せ先 中瀬協働センター ☎053-588-2245



| 回 | 月日    | 学 習 内 容                                                                                                                                        |
|---|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 6月28日 | <p><b>【基本の和食】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• おいしい出汁の取り方</li> <li>• 炊き込みご飯、かきたま汁、蛸と胡瓜の土佐酢仕立て</li> </ul>                       |
| 2 | 7月26日 | <p><b>【基本の洋食 ①】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ポークカツレツ野菜のロール仕立て ～粒マスタードソース～</li> <li>• 季節の野菜スープ</li> </ul> <p>テーブルマナーのお話</p> |
| 3 | 8月23日 | <p><b>【基本の中華】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 棒々鶏、海老ワンタンスープ、麻婆豆腐</li> </ul>                                                   |
| 4 | 9月27日 | <p><b>【基本の洋食 ②】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 手作りトマトソースのパスタ、魚のソテーオニオン</li> </ul> <p>コールスローサラダ</p>                           |

- ※ 講座風景を撮影し、HP等で公開することを了承し申し込みます。
- ※ 試食なし。すべてお持ち帰りです。