

令和5年度 後期市民スクール受講生募集

❖ フランス料理講座 ❖ ～北澤シェフのフランス料理～

受付番号票

ソースが決め手の正統派クラシックフレンチ、軽さを求めたモダンフレンチ、家庭料理としてのフレンチなど、フランス料理も多種多様。

- 1 対象 市内在住・在勤の15歳以上の社会人
- 2 講師 北澤 友一 先生
- 3 募集定員 16人 (応募多数の場合、抽選)
- 4 受講料 8,000円 (食材代)
- 5 受講場所 鹿玉協働センター 料理教室
- 6 日時内容 持ち物→ マスク、エプロン、三角巾、ふきん2枚、水分補給用飲料水
手拭きタオル、筆記用具、持ち帰り用容器



回数	日(曜日)	受講時間	内容
1	10/3(火)	9:30～ 12:30	さつま芋のポターージュスープ、豚ロースのシャリアピン風、フルーツのコンポート
2	10/17(火)		カボチャのクリームスープ、白身魚のブルターニュ風、ル・モントリシヤール
3	10/31(火)	※12/5は 8:30～	オクラと牡蠣のクリームスープ、チキンの粒マスタード焼き、豆乳プリン
4	11/7(火)		青梗菜のポターージュスープ、サーモン香草パン粉焼き、抹茶入り緑茶のパウンドケーキ
5	11/21(火)	11:30	キノコのポターージュスープ、チキンのシシリー風オリーブ煮込み、クレームブリュレ
6	12/5(火)		ウクライナ料理ボルシチスープ、牛肉のウィーン風カツレツ、リンゴのカラメリゼ

鹿玉協働センター
からのお知らせ



- 7 申込期間 7月19日(水)～8月4日(金) 受付時間8:30～17:15 ※日曜日は除く。
- 8 申込方法 (1)直接、鹿玉協働センターへご本人がお申し込みください。その際、窓口が発行する「受付番号票」を受講が確定するまで保管してください。
(2)鹿玉協働センターHP上の「応募フォーム」からお申し込みください。
- 9 当選発表 8月14日(月)～19日(土)の間、協働センター入口及びHP上に当選者の受付番号を掲示します。こちらからご連絡はしませんので了承ください。

※費用は結果発表期間の窓口取扱時間内にお支払いをお願いします。

※窓口取扱時間は、休祝日を除く月曜日～土曜日の午前8時30分から午後5時15分までです。

申込書 及び 受付番号

受付番号

後期市民スクール【フランス料理講座】		※受講中の写真等について市刊行物、HPへの掲載に同意します。	
住所	浜松市	区	
ふりがな		年代: <input type="checkbox"/> ～30代 <input type="checkbox"/> 40代～60代 <input type="checkbox"/> 70代～	
お名前		<input checked="" type="checkbox"/> 一緒に申し込まれた方が抽選から漏れた場合、辞退しますか。	
電話番号		<input type="checkbox"/> 辞退する <input type="checkbox"/> 関係なく受講する	

※ 複数の市民スクールにお申し込みできますが、必ず申込者本人が受講してください。

鹿玉協働センター