

# 手軽にフレンチ講座

～身近な食材、地元で採れる食材を使った  
フランス料理を学びましょう～

令和2年 10月21日,11月11日,12月16日,

○開催日時:

令和3年 1月20日,2月10日,2月24日

午前9時30分～午後0時30分 全6回水曜日

※作った料理は持ち帰ります。試食はしません。

○対象・定員: 18歳以上 6人(先着順)

○受付・申込: 令和2年9月15日(火)午前8時30分より、引佐協働センターの窓口、  
電話又はFAXでお申込みください。締切は10月7日(水)になります。

○会場: 引佐協働センター 1階 調理室

○講師: 元ホテルコンコルド浜松総料理長 北澤 友一さん

この用紙は「雑がみ」として  
リサイクルしよう!



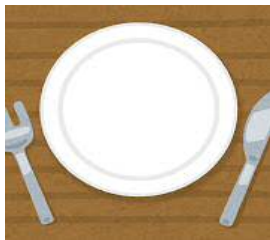
○材料費: 7,800 円 (6回分)

※10月7日(水)までに、材料費を引佐協働センターにお支払下さい。

○持ち物: マスク、エフロン、ふきん(3枚)、三角巾、ごみ袋(レジ袋など)、持ち帰り用の  
容器(数個)、筆記用具、飲み物

※全回・全日程出席を基本とします。欠席の場合、材料費の返金はできません。

※メニューは裏面に



申込・問合せ先

浜松市引佐協働センター  
電話:542-1112 8時30分～17時15分  
FAX:542-3319 (土日・休日を除く)

※講座風景の写真を、市の刊行物やホームページなどに掲載させていただくことがあります。  
ご了承の上、お申し込みください。

受講申込書( 月 日)		キトリ			○申込人数	/ 6
講座名	ふりがな 氏名	住所	電話		年齢	歳
	手軽にフレンチ講座		〒	固定電話		
				携帯電話		
受付方法	窓口・電話・FAX	材料費	7,800円	月 日 領収済		

※材料の高騰より、一部メニューが変更になる場合があります。

## メニュー

- 1回目（10月21日）
  - ・スープカレー
  - ・サーモンの香草パン粉焼き
  - ・ウッフ アラ ネージュ
- 2回目（11月11日）
  - ・キノコのクリームスープ
  - ・魚介類のパエリア
  - ・ミニトマトのコンポート
- 3回目（12月16日）
  - ・さつまいのポタージュスープ
  - ・大地のトマトシチュー
  - ・自家製ピクルス
- 4回目（1月20日）
  - ・ビールのスープ
  - ・若鳥のバスク風煮込み
  - ・げんこつスフレ
- 5回目（2月10日）
  - ・牡蠣とオクラのクリームスープ
  - ・ズワイガニのクリームコロッセ
  - ・みかんのゼリー
- 6回目（2月24日）
  - ・ボルシチスープ
  - ・豚フィレ肉のムータルド モー
  - ・リンゴのカラメリゼ

