



おせち料理

~ 定番のおせちとアレンジメニューを作ります!!~

〇 開 催 日 時:

令和7年12月3日 (水曜日)

9時30分 ~ 12時30分

○対象・定員: 女性 18人 ※託児あり

申込期間は10月31日(金)8時30分~11月14日(金)17時15分です。

○ 受付・申込:引佐支所窓口、電話、FAX又は二次元コードよりお申込みください。

※この講座は抽選方式です。抽選結果は、締め切り後1週間以内にご連絡します。

〇 会 場: 引佐支所 1階 栄養調理実習室

〇講 師:パンとお菓子、料理の教室Petit Copain 主宰 山本裕子さん

〇材 料 費: 2.000 円 (当日集金)

※当選後は、受講をキャンセルする場合も材料費がかかります。

マスク、エプロン、ふきん(3枚)、三角巾、ごみ袋(レジ袋など)、筆記用具、飲み物、持ち 〇 持 ち

帰り容器(21×21×5cm)が入る袋 ※容器は先生が用意します。

〇二次元コード:



手指に傷のある方、 爪の長い方、マニ キュアをしている方 は、手袋を着けてく ださい。

申込・問合せ先

浜松市引佐支所

電話:542-1112 8時30分~17時15分

FAX:542-3319 (土日・祝日を除く)

受講甲	申込書 (月	日)	ー -			〇申記	込人数(/ 18)
講 座 名		フリ: 氏	^{ガナ} 名		住	所		連	絡 先
おせち料理				₹				固定電話	
								携帯電話	
								175 117 145 111	
	•								
託児	有∙無	子		月齢	歳	ヶ月	男・女	受付方法	窓口·電話 FAX
		子		月齢	歳	ヶ月	男・女	チラシ 配布方法	窓口·郵送 FAX·不要

メニュー

鶏の松風焼き エビのパン粉焼き お煮しめ 伊達巻 アーモンド小魚



他

※材料の高騰等により、一部メニューが変更になる場合があります。

- ●天候や講師の都合等により、講座の内容変更又は中止する場合があります。
- ●広報のため講座の様子を撮影し市の刊行物やホームページ、新聞等に掲載させていただくことがあります。 以上をご了承のうえ、お申込みください。