



おせち料理

～定番のおせちとアレンジメニューをご紹介します～

○開催日時:

令和3年12月22日(水)

午前9時30分～12時30分

○対象・定員:

18歳以上の女性 18人(先着順)

○受付・申込:

**令和3年11月1日(月)午前8時30分より、引佐協働センター窓口、電話又はFAXでお申込みください。
締切は12月8日(水)になります。**

○会場:

引佐協働センター 1階 調理室

この冊子は「絵がみ」としてリサイクルしよう！



○講師:

パンとお菓子の教室、料理の教室 Petit Copain 山本 裕子 さん

○材料費:

1,500 円 (持ち帰り容器付)

※12月8日(水)までに、材料費を引佐協働センターへお支払ください。

○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)、筆記用具、飲み物
持ち帰り容器21cm(タテ)×21cm(ヨコ)×5cm(高さ)の入るビニール袋**

○キャンセル料:

12月9日(木)より、材料費の1,500円をいただきます。



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)



メニューは裏面

※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、お申込み下さい。

キリトリ

受講申込書(月 日)

○申込人数 / 12

講座名	ふりがな 氏名	住 所	電 話	年 齢
おせち料理		〒	固定電話	歳
			携帯電話	
受付方法	窓口・電話・FAX	材料費	1,500円	月 日 領収済

この申込書に記入された個人情報は、講座運営に関する連絡のみに使用します。

作る内容は下記のとおりになります。

※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

煮 物

袖庵焼き

松風焼き

伊 達 巻

フルーツきんとん 他

お願い

- 新型コロナウイルス感染対策のため、以下についてご理解とご協力をお願いします。
 - ・講座当日に、発熱や風邪の症状がある等、体調がすぐれない場合は参加を見合わせてください。
 - ・受講の際は「マスクの着用」「検温」「手指の消毒」の励行をお願いします。
 - ・換気のため会場内のドア・窓を随時開放しますので、寒暖の状況に応じて衣服をご用意ください。
 - ・県下への緊急事態宣言等の発出により、講座の内容変更または中止させていただく場合があります。
- 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、新聞に掲載させていただくことがあります。
以上の件をご了承のうえ、お申込みをお願いします。