

発酵食づくりと アレンジ料理



～発酵あんこ・長ネギ麴などを作り、これらを使ったアレンジ料理を学びます～

- 開催日時： **5月21日、6月25日、7月9日、9月3日**
9時30分 ～ 12時30分 (全4回 水曜日)
- 対象・定員： 成人 ・ 18人
- 受付・申込： 申込期間は4月17日(木)8時30分～4月30日(水)17時15分です。
引佐支所窓口、電話、FAX又は二次元コードに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。
- 会場： 引佐支所 1階 栄養調理実習室
- 講師： パンとお菓子、料理の教室 Petit Copain 主宰 山本裕子さん
- 材料費： **4,800 円** (4回分・初回集金)
※当選後は、受講をキャンセルする場合も材料費をいただきます。
- 持ち物： マスク、エプロン、三角巾、ふきん(3枚)、ごみ袋(レジ袋など)、筆記用具、飲み物、持ち帰り容器



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)

受講申込書 (月 日) キリトリ ○申込人数 (/18)

講座名	フリガナ氏名	住所	連絡先
発酵食づくりと アレンジ料理		〒	固定電話
			携帯電話
受付方法	窓口 ・ 電話 ・ FAX	チラシ配布方法	窓口・FAX・郵送・不要

※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。

発酵食づくりとアレンジ料理

1回目 5月21日（水）

・発酵あんことアレンジ料理

2回目 6月25日（水）

・長ネギ麴とアレンジ料理

3回目 7月9日（水）

・トマト麴とアレンジ料理

4回目 9月3日（水）

・麴納豆とアレンジ料理

※ お持ち帰りは麴のみで、アレンジ料理は試食程度です。

※ 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。