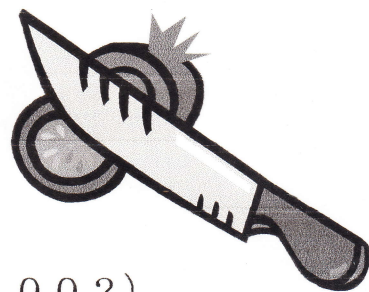


# 男性料理教室

# 男の腕まくい

～料理の基本のワザを身につけよう～

包丁の持ち方・切り方、上手なだしのとり方など、料理を基礎から学びます。  
毎日の暮らしを支える「家事としての料理」の基本のワザを身につけましょう。  
マイまな板とマイ包丁をご持参ください。



日時：平成18年3月11日（土）午前10時～午後2時

場所：城陽市働く婦人の家（南部コミュニティセンター）

（城陽市富野東田部70-1、電話0774-55-1002）

講師：家事としての男の料理教室主宰 吉田清彦さん

料理内容：豆腐と鶏肉のうま煮、小松菜とてんぷらの煮びたし、  
里芋と豚肉のみそ汁

定員：20人

費用：1,000円（材料費）

当日、ご持参いただくもの：

包丁、まな板、エプロン、布巾、  
ビニール袋、タッパーウェア

申込方法：2月1日から

電話、FAX、または直接で

城陽市働く婦人の家（南部コミュニティセンター）へ

（電話 0774-55-1002、FAX 56-6040）

地 図