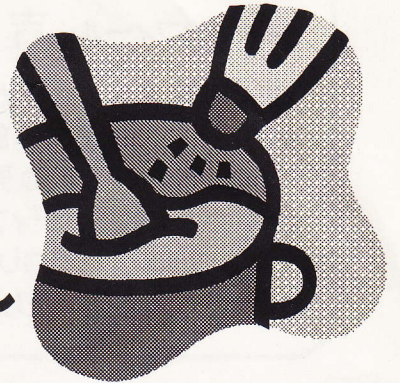


男性のための 連続料理教室

～料理の基本のワザを身につける～



野菜の切り方や味つけのコツをプロから学びます。

包丁の持ち方や米の研ぎ方などの基本から始めますので、今まで一度も料理をしたことのない方も安心してご参加いただけます。

人生を充実させるために役立つお話も聞けます。

吉田氏による
「人生再設計のすすめ」
のお話もあります。

1回目 7月19日(土) 10:30～15:00

メニュー:玄米ごはん、肉じゃが、たまねぎとツナのサラダ、みそ汁

2回目 8月9日(土) 10:30～13:30

メニュー:チキンカレー、スモークサーモンとじゃがいものマリネ、きゅうりのヨーグルトあえ

3回目 9月6日(土) 10:30～13:30

メニュー:きのこの炊きおこわ、柿のなます、はんぺんのお吸い物

場所 尾久ひろば館

- 講師 ● 吉田清彦さん(家事としての男の手料理研究家・1回目)
- 対象 ● 市内在住、在勤、在学の男性
- 定員 ● 25人(先着)
- 参加費 ● 1,500円(材料費)
- 協力 ● ホームメイド協会



- 申し込み ● 男女平等推進センター(アクト21)

荒川区東尾久5-9-3

(03) 3809-2890

講師プロフィール **吉田清彦** さん(家事としての男の手料理研究家、フリーライター)

1944年生まれ。68年から飲食業界に籍を置き、喫茶店開店指導員、飲食専門雑誌記者などをつとめ、現在、関西調理師学校講師。尼崎、宝塚、岸和田で「男性料理教室」を主宰。一方、84年に「コマーシャルの中の男女役割を問い直す会」を結成。自治体が主催する講座などで「テレビCMの中の女と男」「メディアとジェンダー」などのテーマで講師をつとめる。著書として『喫茶店のすべて』『KOBE居酒屋GUIDE』『大阪居酒屋ガイド』、共著書として『食とジェンダー』『男たちの「私」さがし〜ジェンダーとしての男に気づく』などがある。

