

男の料理教室のご案内

旬の素材を使った料理作りを楽しもう!!

料理が上手にできればなあ…と日頃、思っている男性の皆さん。
包丁の持ち方や切り方、味つけの仕方など、料理の基本を
プロから学んで、気軽に台所に立ってみませんか？

食べることは生活の基本です。つくることを楽しみ、
生活自立の第一歩にしましょう。

これまでに包丁を持ったことのない人も大歓迎です。
どなたでも参加できます。お気軽にお申し込みください。



●日時：2009年6月16日(火) 午後1時半～4時半

(料理教室終了後、懇親会(希望者のみ)があります)

●場所：とよなか男女共同参画推進センター すてっぷ 6階 料理室

(阪急豊中駅西側すぐ、スーパーニッショーの上)

●献立：あじのたたき、ふきの青煮と当座煮、鶏団子と野菜のスープ

●講師：吉田清彦さん(家事としての男の手料理研究家)

●定員：20人(申込み順)

●持物：包丁、まな板、エプロン、三角巾、ふきん2枚、持ち帰り容器、筆記用具

●会費：3,000円(食材費込み)

●申し込み・連絡先：矢原正利(とよなか粋遊会 3月世話人)

TEL:072-762-4660/090-8389-9561 E-mail:8823-yahara@ezweb.ne.jp

とよなか粋遊会は、とよなか男女共同参画推進センター すてっぷで2007年6月に開催された「男の生活力養成講座」の修了生によってつくられたグループです。男性の生活自立と定年退職後の暮らしの充実、地域での仲間づくりをモットーに、年4回の料理教室のほか、メンバー一人ひとりが「自分でやりたいこと」をもちよって、毎月1回、平日昼間に定例会を開催しています。これまで、アサヒビール吹田工場見学、池田城址見学と日清食品インスタントラーメン発明記念館見学、丹波篠山「陶の里」での陶芸教室と薬師温泉入浴、かに料理堪能、灘五郷日本酒酒蔵見学などを楽しみました。

今後も、四国八十八か所めぐり一日コース、関西の世界遺産めぐり、健康麻雀、パソコン教室などなど、楽しい企画がいっぱいです。会の趣旨に賛同される方は、どなたでも会員になれます。

お気軽にお申し込み、お問い合わせください。