

羽曳野市

男性料理教室

酒の肴を自分でつくる



魚の三枚おろしと

パパッと作る**簡単**酒の肴



酒の肴を簡単に上手につくることができればなあ…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？

食べることは毎日の楽しみであり、健康づくりへの第一歩です。気軽に台所に立つことができれば、夫婦の会話もはずみます。今まで包丁を持ったことのない人も、大歓迎です。お気軽にお申し込みください。

献立：あじのたたき、手羽中のつけ焼き、まぐろのツケ、山芋の短冊

日時

平成 22 年

10月16日(土)

午後 1 時～5 時

人気の
おすすめ
講座!!

場所

陵南の森公民館

講師

吉田清彦さん (関西調理師学校講師、
家事としての男の手料理研究家)

対象

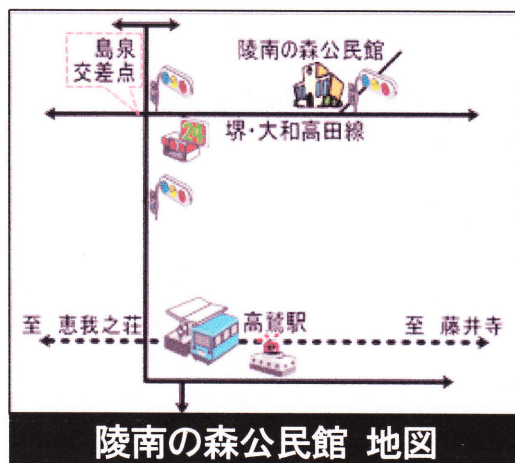
男性 24 名(先着順)

参加費

1,000 円(材料費込み)

申込
方法

住所、氏名、年齢を明記し、
電話、または、FAXで、羽曳野市役所 人権推進課まで



陵南の森公民館 地図

申し込み・
問い合わせ

羽曳野市役所 人権推進課

電話 072-958-1111 FAX 072-958-8061