

今日から始める男の料理

～暮らしを楽しむ男になるう～

料理初心者の男性のための料理教室です。包丁の持ち方や切り方、味つけの仕方など、料理の基本から丁寧に学んでみませんか？ 基本から料理をやり直したい方も大歓迎です。暮らしに役立つお話もあります。

参加者募集

第1回 11月20日(木)
午前10時～14時

上手な切り方
～包丁の持ち方・切り方の基本を学ぶ～

献立 肉じゃが、ほうれんそうのお浸し、みそ汁
白ご飯

第2回 11月27日(木)
午前10時～14時

上手な味付け
～おいしい料理の作り方の基本を学ぶ～

献立 鶏胸肉と里芋の柔らか煮、さつまいもと
薄揚げの煮物、簡単ねぎスープ、玄米ご飯

場所 陵南の森公民館 料理実習室

対象者 市内在住・在勤・在学の18歳以上の男性
(※原則、両日参加可能な方)

定員 先着24人

参加費 2,400円(2回分、材料費込み)

講師 吉田清彦さん
(家事としての男の手料理研究家、関西調理師学校講師)

申込期間 10月6日(月)午前10時～11月10日(水)午後5時30分まで



お申し込みはお電話で、羽曳野市人権推進課まで
TEL : 072-947-3606 (直通)