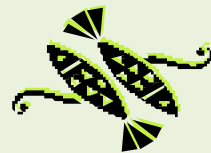


平成30年度4月 開講講座

受講生募集中



旬菜工房(魚料理コース)

日時	内容	講師
4月21日	弁当のおかずをお魚料理で たらのハーブ焼き、鮭の磯辺焼き、マグロの角煮、 鯖のみそとぼろ	管理栄養士 上田真珠美先生
6月16日	魚貝類を使ってイタリアン料理 ～夏野菜とキスのベニエ風他～	創作イタリアンシェフ 国吉詳雄先生
8月4日	アユ料理3種 ～アユご飯、アユのせごし、アユのから揚げ～	フードコーディネーター 佐々野恭子先生
10月20日	太刀魚を使ってイタリアン料理 ～太刀魚のガレット風、ミントと太刀魚のパスタ～	創作イタリアンシェフ 国吉詳雄先生
11月17日	秋の味覚 秋刀魚の家庭料理 ピリ辛煮、ムニエルハーブソース、おろし和え	栄養士 上杉照子先生

日時：毎月第3土曜日（10：00～13：00）※8月は第1土曜日に変更

会場：(一財)山口県婦人教育文化会館内 山口市働く婦人の家

受講料：3,780円（材料代は実費負担 1回1,000円程度）〈託児有〉

持参品：エフロン、髪の落下を防ぐ三角巾等、筆記用具、マスク



応募方法：往復はがきに講座名、住所、氏名、電話番号、年齢、職業の有無、託児の有無(1回300円/6ヶ月以上)を記入の上、お申し込みください。

(途中からの参加も可能です。お気軽にお問い合わせください。)



山口市働く婦人の家・(一財)山口県婦人教育文化会館

〒753-0056 山口市湯田温泉5丁目1-1

TEL 083-921-1929/083-922-2192 FAX 083-932-6417