

2019年度4月 開講講座

受講生募集中



旬菜工房(魚料理コース)

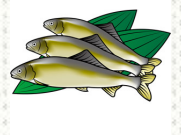
日時	内容	講師
4月20日	お魚料理のお弁当レシピ フライやフリットなどソースも手作りでアレンジ	アペゼオーナー 吉田美和先生
6月15日	お魚でイタリアン アジのエスカベッシュとトマトのコンポート	創作イタリアンシェフ 国吉詳雄先生
8月31日	アユ料理3種 ～アユご飯、アユのせごし、アユのから揚げ～	フードコーディネーター 佐々野恭子先生
10月19日	お魚でイタリアン ～イワシとナスのイタリアン蒲焼き～	創作イタリアンシェフ 国吉詳雄先生
11月16日	秋の味覚 秋刀魚の家庭料理 ピリ辛煮、ムニエルハーブソース、おろし和え	フードコーディネーター 佐々野恭子先生

日時：2019年4/20・6/15・8/31・10/19・11/16 土曜日(10:00～13:00)

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：3,808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



応募締切：2019年4/13(土)(消印有効)

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 083-921-1929/083-922-2792 FAX 083-932-6417