

# てくのかわさき



写真はイメージです



【献立(予定)】



- ・春雨サラダ
- ・もやしとささみの和え物
- ・わかめスープ・ごはん

※仕入れの状況により献立が 変更になる場合があります。

講師 松崎 利夫さん

厚生労働省認定 日本料理専門調理師 厚生労働省認定 給食用特殊料理専門調理師

材料の代替対応や器具の使い分けなどのアレルギー対策については 行っておりません。予めご了承ください。

令和6年

11月9日 生  $10:30\sim14:00$ 

受付開始 10 月 5 日(土)

10:00から

※4人1組で料理 24名 (先着順) O募 集 を作ります。 〇受講料 2,000円

- ・受講日の3日前までに窓口支払い又は振り込み
- ・振込先 横浜銀行 溝口支店 普通 1750577 口座名義 川崎市牛活文化会館
- ・振込手数料は、お客様負担となります。
- ・開催3日以内のキャンセルは返金できません。

### てくのかわさき 5階 調理実習室

- ·神奈川県川崎市高津区溝口 1-6-10
- エプロン、三角巾(バンダナ)、マスク、 手拭きタオル、上履き、筆記用具

## 【お申込み・お問合せ】

川崎市生活文化会館(てくのかわさき) TEL 044-812-1090



info@tekuno-kawasaki.com



[申込 フォーム] webは 2 4 時間受付しています!

ホームページからもお申込みが出来ます。てくのかわさき

※申込必要事項(講座名、郵便番号、住所、お名前、ふりがな、メールアドレス、電話番号、 かわさきハッピーライフの加入有無)



」 当講座は川崎市勤労者福祉共済(かわさきハッピーライフ)補助対象講座です。

※お申込み時にいただいた個人情報は、講座の出欠確認および講座のご案内以外には使用いたしません。 ※諸般の事情により講座が中止・変更となる場合がございますので、予めご了承下さい。

### 駅からの案内図





