

おせち料理教室



写真はイメージです

※仕入れの状況により献立が変更になる場合があります。

令和6年
12月14日 土
10:30~14:00

【献立】※予定

- ・鳥の照り焼き
(チキンロール)
- ・伊達巻
- ・梅花人参・里芋の含め煮
- ・菊花かぶ
- ・椎茸の含め煮



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。

受付開始 11月7日(木) 10:00 から

○募集 18名(先着順) ※3人1組で料理を作ります。
○受講料 3,000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 川崎市生活文化会館
- ・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。

○会場 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

○持ち物 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24時間受付しています!

ホームページから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

