

てくのかわさきスクール

川崎市

イタリアの郷土料理アクアパッツアを作ってみよう



アクアパッツアと フォカッチャ



写真はイメージです



令和6年
12月1日 日
10:30~13:30

受付開始 10月29日(火) 10:00から

【メニュー】

- ・アクアパッツア
- ・フォカッチャ(パン)
- ・サラダ・デザート

講師 岡 章江さん

「てくのかわさき」をはじめ、企業の料理教室の講師を経て、現在は料理教室の仕事にかかわりながら、地域の食生活と健康作りの普及活動(栄養改善推進委員)にも従事しています。

○募集 18名(先着順)

○受講料 3,500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。



※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

