

# おせち料理教室

〈献立予定〉

数の子

かまぼこの飾り切り 最新版

一口昆布巻

雪化粧かぼちゃの栗きんとん

紅白柚香なます(いくら入り)

有頭えびフライ

祝魚の幽庵焼き

鶏の鯨焼き

正月ローフ(ミートローフ)

博多ガメ煮(お煮しめ)

※自家製の採れたて無農薬有機野菜を最優先に使用いたします。

そのため、食材の入荷により一部メニューの変更をすることがあります。ご了承ください。



※写真は昨年のもので、  
1人につき縦15cm×横15cm×高さ5.8cm  
のお重2つ分(2~3人分)を作る予定です。

【申込】(定員25名 ※対象:18歳以上)

令和6年11月3日(日)9:30~9:45

※9:30~9:45に整理券配布、9:45から説明開始

※お電話での予約・申込はできません。

※抽選になった場合は、当日会場にいらした方が優先になります。

※当日会場に来られない方は往復はがき、またはHP  
教室ガイドから仮申し込みができます。(11/2必着)

★申込後、空きのある場合は、定員になるまで窓口、または教室ガイドにて受付けます。

※材料準備の都合のため、11/22までにお申込み手続きをお願いします。難しい場合はご相談ください。

【講師】

浅井 暁美 先生

(管理栄養士・調理師)

【日程】(全1回)

令和6年12月1日(日)

9:30~16:30

【受講料】 1,300円

【教材費】 6,000円

一宮スポーツ文化センター

TEL:0586-24-1881

<https://www.supobun.or.jp>

