

男性料理教室

男の腕まくり

料理の基本のワザを身につけよう!

「仕事と家庭の両立」がこれからの社会のキーワードです。この教室では、庖丁の持ち方・切り方やだしの取り方など、料理の基本のワザをプロから学びます。これまで包丁を持ったことがない人でも、やる気さえあれば、気軽に、楽しく台所に立てるようになります。



講師: 吉田清彦さん(調理師・家事としての男の手料理教室主宰)

日時: 平成18年3月25日(土)午前10時半~午後2時

場所: 奈良市男女共同参画センター「あすなら」調理室

(JR奈良駅西口 ホテル日航奈良 2階 別紙参照)

定員: 15人 (応募者多数の場合は、抽選とします)

献立: 豆腐と鶏肉のうま煮、小松菜とてんぷらの煮びたし、
里芋と豚肉のみそ汁、玄米ご飯

費用(材料代): 1,000円(当日、会場受付で徴収します)

当日の持ち物: 包丁、まな板、エプロン、布巾(2枚)、筆記用具

お問い合わせは、職員厚生課共済組合係まで
電話 0742-22-1101 内線 2181・2182