

ていねいな教え方で、とてもわかりやすいと評判の吉田清彦氏による

男性料理教室

参加者
募集中

～料理の基本をプロから学ぶ～

家で料理を簡単に上手につくることができればなあ…と日頃、思っている男性の皆さん、包丁の持ち方や切り方、味つけの仕方など、料理の基本をプロから学んでみませんか？

食べることは毎日の楽しみであり、健康づくりへの第一歩です。気軽に台所に立つことができれば、夫婦の会話もはずみます。今まで包丁を持ったことのない人も、大歓迎です。お気軽にお申し込みください。



11月6日(土) 午後1時～5時

(受付 12時45分より)

献立

肉じゃが、ツナと玉ねぎのサラダ、ごはん、味噌汁

会場

東播磨生活創造センター「かこむ」

1階 創作工房A(料理室)

JR加古川駅南口より徒歩5分
加古川プラザホテル南
兵庫県加古川総合庁舎内

講師

家事としての男の手料理研究家

吉田清彦氏

定員

24名

参加費

1,000円(材料費込み)



■ 3時間以上の駐車はできませんので、公共交通機関でおこしてください。

申込み先

東播磨生活創造センター「かこむ」

JR加古川駅南口より徒歩5分 加古川プラザホテル南 兵庫県加古川総合庁舎内

電話 079-421-1136