

久能の葉しょうが

クッキング【全1回】

6/10 土
10時~13時

みるく（柔らかく）て茎の付け根がほんのり紅く、しゃきしゃきしたみずみずしい食感とさわやかな香りが特徴の「久能の葉しょうが」の料理講座です。

【メニュー】（予定）

- ★しょうがごはん
- ★しょうがとやまいものすまし汁
- ★葉しょうがと高野豆腐焼き
- ★葉しょうがのそぼろ煮
- ★酢どりしょうが

会場 駿河生涯学習センター
料理工房

会費 一人1,000円

対象 どなたでも 16人

講師 酒井 みどり さん（管理栄養士）

申込方法（多数抽選）

- 5月15日（月）（必着）までに、ホームページ申込フォームまたは往復ハガキにてお申し込みください。（1通につき1人まで、多数抽選）
- 往復ハガキは、講座名、住所、氏名、電話番号、返信用宛名を書き、駿河生涯学習センターへどうぞ。
- ホームページ申込は、必要事項を入力してください。



健康文化交流館「来・て・こ」
（駿河生涯学習センター）

指定管理者 静岡市文化振興財団共同事業体

〒422-8021 駿河区小鹿二丁目25-45

電話：054-202-4300

<http://sgc.shizuokacity.jp/>

静岡市生涯学習センターではメールマガジン・Facebook・twitterで情報を発信中！詳細はHPをご覧ください。