

たのしい家庭料理

手打ちパスタ、薬膳、発酵食品を使った料理などを作ります。

(全2回)

メニュー

5/20(土)

- 手打ちパスタ 2種類のソース
〔パセリとレモンのソース〕
〔ポロネーゼ風ミートソース〕
- イタリアンサラダ

6/17(土)

- 参鶏湯(サムゲタン)
- よもぎのマーラカオ
- 薬膳茶



講師 向坂 智子 氏
管理栄養士、調理師

「スマイル大里」のメンバーと、料理をしてみませんか？

毎月1回第3土曜の午前中に大里で活動している料理サークルです。

料理初心者の方大歓迎！挑戦しやすい内容です。お気軽にご参加下さい。



◆場所:大里生涯学習センター 料理実習室

◆時間:9:00~12:30

◆対象:12人(18才以上の人)

◆会費:1人3,000円(2回分)

◆申込:4/18(火)10:00~電話で静岡市大里生涯学習センター(054-283-1698)へ

※食材の状況等によりメニューを変更する場合があります。

- ・新型コロナウイルス感染拡大防止のため、日時、内容等を急遽変更する場合があります
- ・講座当日に発熱、咳等の症状があるなど、体調のすぐれない場合は参加をご遠慮ください。

静岡市大里生涯学習センター【指定管理者(公財)静岡市文化振興財団】

〒422-8051 静岡市駿河区中野新田57-5

電話:054-283-1698

静岡市生涯学習センター <https://sgc.shizuokacity.jp/>

