

大人のおうちごはん



見た目もかわいい薔薇の巻きずしと
煮豚から作る本格パラパラ炒飯！
家族の団らんや、お友達へのおもてなし
にも最適です。

パッと作れて満足度アップ↑↑
大里生涯学習センターで活動している
「スマイル大里」のメンバーのサポート
もあるので初めての方でも安心です。

MENU

7/20 薔薇の巻きずし、かくや和え、すまし汁

7/27 煮豚入り炒飯、ザーサイとトマトのスープ

※食材の状況等によりメニューが変更になる場合があります。

■日 時：7/20(土)、7/27(土) 全2回

9：30～12：30

■場 所：静岡市大里生涯学習センター 料理実習室

■対 象：どなたでも 12人

■会 費：2,500円

■講 師：向坂 智子 氏 (管理栄養士、調理師)

■申込み：令和6年6月19日(水)10：00～、お電話にて
大里生涯学習センター(054-283-1698)までどうぞ。
(申込順)

※いただいた個人情報は、講座実施目的以外には使用いたしません。



【お問い合わせ先】

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

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

