

男の料理教室

～おせちの作り方～

おせち料理の定番「だて巻き」「錦玉子」に加え、おめでたい席にピッタリな「とりの黒酢煮」「ワインご飯」の作り方を学びます。

日時 11月17日(日) 13:30~16:30 (全1回)

会場 静岡市大里生涯学習センター 料理実習室

対象 60歳以上の男性 12人

講師 牧田まさ子氏(調理師・フードコーディネーター)

参加費 1人1,500円

申込 10/11(金) 10:00~11/8(金) 17:00まで

電話(283-1698)またはHPで受付(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しません。



HP申込はこちら

【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 公益財団法人静岡市文化振興財団

〒422-8051 静岡市駿河区中野新田 57-5

TEL: 054-283-1698 URL: <https://sgc.shizuokacity.jp/>

静岡市大里生涯学習センター

検索

