

イタリア料理Ⅲ (火)



春の野菜を使って イタリアン

講師 窪田 重樹

回数	月 日	曜日	テ ー マ	内 容
1	3/6	火	春の食材を使って	<ul style="list-style-type: none"> ・春野菜とマカロニのサラダ ・ジャガイモとサーモンのラザニア風 ・レアチーズケーキ
2	3/13	火		<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリーとクルトンのサラダ ・春キャベツとアンチョビのパスタ ・シフォンケーキ
3	3/20	火		<ul style="list-style-type: none"> ・浅利と春野菜のスープ ・豚ヒレのカツレツ ・ホワイトチョコのケーキ

教 材 費	1,800円
開 講 時 間	18:30~20:30 (2時間)
定 員	36名 (定員になり次第、締め切ります)
場 所	料理講習室
準 備 す る も の	エプロン、三角巾、タオル、筆記用具

◆材料の都合でメニューを変更する場合があります。

- ※ 返金は原則としていたしません。
- ※ 遅刻や欠席をする場合は、必ず勤労青少年ホームまでご連絡ください。
- ※ 受付は1月14日(日)~1月26日(金)です。

鹿児島市勤労青少年ホーム

〒890-0063 鹿児島市鴨池2丁目32-30

TEL 099-255-5771 FAX 099-255-5750

E-mail yuyukan@sjcweb.jp

ホームページ <http://yuyukan.sjcweb.jp/>

Twitter @yuyukan6

Facebook 鹿児島市勤労青少年ホーム(事務局発信)

受付番号 ()

平成 年 月 日

短期講座 イタリア料理Ⅲ

利 用 証 番 号		受 付 番 号	
(ふ り が な)			
氏 名			
連 絡 先	携帯	— —	自宅 — —