

からだを癒す郷土料理講座

日時	場所	講座内容
6月3日	調理室	ひら 田植え団子
6月17日	調理室	さつますもじ いこもち
7月1日	調理室	鶏の焼酎煮 ふくれ菓子
7月15日	調理室	といもがらなます 丸ボウロ
8月5日	調理室	ところてん 煮しめ
9月2日	調理室	さといもご飯 つけあげ
9月16日	調理室	つあんつあん 落花生とうふ
10月7日	調理室	冬瓜の煮物 げたんは
10月21日	調理室	鶏飯 いもかりんとう
11月4日	調理室	豚みそ さつま汁
11月18日	調理室	よごし かるかん
12月2日	調理室	がね だご汁
12月16日	調理室	そばすい ねったば
1月20日	調理室	湯なます きいこん
2月17日	調理室	しゅんかん じゃんぼもち

日時・場所 毎月 第 1・3 木曜日 19:00～21:30 (調理室)

材料費 初回1,000円と3,500円(半期分の前納になります) 9回目以降(4,000円を前納)

募集定員 8名

持参品 エプロン、三角巾、布巾、タオル、持ち帰り用タッパー、マスク

注意事項 時間厳守。アレルギーを持たれている方は事前に講師へ報告をお願いします。

※講師、講座内容及び日程・開講回数などは変更する場合があります。

※2022年3月中に講座発表会を開催予定です。