

定期講座紹介シート

会場 矢作市民センター	講座番号 607	部屋 2階 料理講習室	定員 12	回数 10
----------------	-------------	----------------	----------	----------

講座名 男の料理	講師 小泉 知日子
--------------------	---------------------

学習目標
毎月の実習を通じて楽しみながら調理の基本技術と知識を習得する。
また料理を身近に感じてもらい、自宅で料理をするきっかけを作る。

開催日時 第3 土曜日 10時00分～13時00分 (※持ち帰りの場合は、 10時00分～12時30分)	5月 18日	6月 15日	7月 20日	8月 17日	9月 21日	10月 19日
	11月 16日	12月 21日	1月 18日	2月 15日	3月	

定員未達の場合の 途中から受講	不可	受講料 500 円	教材費 7,000 円
--------------------	-----------	--------------	----------------

講師からのPR

平成31年度、令和3～5年度に引き続き講師を務めさせていただきます小泉知日子(ちかこ)です。

包丁など各調理器具の使い方、食材をより美味しく仕上げるコツなど料理の基本を習得し、かつ楽しく調理していただけるよう頑張ります。料理初心者の方、どうぞお気軽に足を運んでください。

皆様にお会いできること、心待ちにしております。

*教材費:持ち帰りの場合は容器代300円追加で7300円となります。

〔教材費内訳〕

- ・食材
- ・調味料
- ・消耗品(ラップ、ゴミ袋等)
- ・持ち帰りの場合は持ち帰り容器
初めて受講される方は300円
相当の容器を講師が準備します。

〔用意していただくもの〕

- ・エプロン
- ・マスク
- ・布巾 2枚
- ・手拭きタオル
- ・筆記用具

(持ち帰りの場合)

- ・持ち帰り容器
- ・保冷剤

初日のオリエンテーション時は筆記用具のみで結構です。

持ち帰りの場合、2回目にお渡しする持ち帰り容器を毎回持参してください。

* 初日オリエンテーション時に完成した料理をその場で食べるか持ち帰るかみなさんのご意見をお聞きします。

