

本格 和食講座

～春の芽吹き料理～



伝授します！鰹出汁の取り方、
家庭包丁でできる鯛の三枚おろし！

お品書き

・桜鯛あけぼの焼き

・蛤のお吸い物

・筍まんじゅう

・その他

新筍・たらの芽・菜の花・
ウド・海老・などの仕入れ
状況により、旬のお料理
を追加いたします。

※仕入れ状況により変更
となる場合があります。

日時 3月6日(木) 午前10時から午後1時頃まで

場所 古里公民館 料理教室

講師 小林 公雄 先生

信州の名工(和食料理)
(一社)長野県調理師会 専務理事
古里住民自治協議会 安心・安全部会長

**男性、女性、
どなたでも
参加できます!!**

定員 10名

材料費 1,000円

持物 エプロン、三角巾、お持ち帰り用のタッパー、手ふきタオル、my包丁(出刃包丁)がある方はお持ちください。

申込方法 2月17日(月)午前9時から公民館窓口で参加費を添えてお申込みください。

古里公民館 ☎295-9707

※マスクの着用にご協力をお願いします。
※自己都合で欠席される場合は返金できません。