

令和4年度 新習クッキング(前期)

～ おいしい朝ごはん ～

季節の食材や加工品を利用して素材を活かした料理を作ります。料理の腕を上げるポイント満載の講座です。毎日の献立の手助けとなります。コロナウイルスの影響で、味見のみの調理実習になり、出来上がり品は、「持ち帰り」対応で行います。



開催日時 5月～7月の第3金曜日
13時～16時

開催場所 新習志野公民館 調理室

対象 成人

定員 12人

持ち物 三角巾、エプロン、布巾、台ふき、筆記用具、
持ち帰り容器(5月20日は「お弁当箱」をお持ちください)

参加費 3回分 2,500円 (材料費)

※申し込みは、4月16日(土)午前9時から電話にて

※参加費は、5月6日(金)まで直接、ご持参ください。

4、内容

月	日・曜日	内 容	メニュー
5月	20日(金)	お弁当作り	・変わりおにぎり、ふわふわ卵焼き他
6月	17日(金)	ちらし寿司	・露と筍のちらし寿司、大根と人参のきんぴら他
7月	15日(金)	パン作り	・米油ロールパンとあんパン

※メニューについては、食材の入手・価格変動により変更の場合有り

申し込み・問い合わせ

新習志野公民館 ☎ 047-453-3400 FAX047-452-3090

新型コロナウイルス対策「調理実習ご参加」についてのお願い

- 実施日、体調不良時は出席をお控え下さい。(熱が37.5度以上・咳・強いだるさ)
- 調理室入室前に、マスクの着用必須・手のアルコール消毒・検温をお願いします。
- エプロン・三角巾の着用必須。実習中、手をしっかり洗い手袋の着用。
- 飛沫拡散防止のため、調理中の不必要な会話はお控え下さい。