

# 令和3年度新習クッキング「たもいやんせ」(後期)

## ～かんたん おいしい 我が家味～

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。

コロナウイルスの影響で、味見のみの調理実習になります。

出来上がり品は、「持ち帰り」対応で行います。



受講生作 おせち料理

開催日時 1 1月～1月の第3金曜日  
1 3時～1 6時

開催場所 新習志野公民館 調理室

対 象 成人

定 員 1 2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

参 加 費 3回分 3,000円 (材料費)

※申し込みは、1 0月1 6日(土)午前9時から電話にて

※参加費は、1 1月5日(金)まで直接公民館へご持参ください。

### 4、内容

月	日・曜日	内 容	メ ニ ュー
11月	19日 (金)	炊き込みご飯	秋の炊き込みご飯他
12月	17日 (金)	かんたんおせち	メープル田作り・錦卵・ゆで豚の味噌漬け・エビの揚げ漬け他
1月	21日 (金)	バレンタイン菓子	白&黒ブラウニー他

※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。