

簡単・お洒落な

おもてなし料理

初夏を爽やかに

◇牛肉のたたき風（ローストビーフ）

さっぱりしたオリジナルソースで！
パーティーの大皿料理にぴったりの一品です。

◇きのこのグレッグ

グレッグとはギリシャ風の意味。
好みのきのこをオリーブ油で炒めて白ワインと
スパイスでまるやかな酸味に仕上げます。

◇人参の炊き込みご飯

にんじんと言えば「カロテン」という答えが
返ってくる。英語でにんじんはキャロットと
いいいますが、語源はカロテンなのです。
栄養たっぷり！にんじんたっぷりごはん！

6/14
(木)

時間 : 10:00~13:00
場所 : 2階 料理実習室
講師 : 関 英徳さん
(元 辻調理師専門学校講師、現「創旦」営業)
定員 : 18人(多数抽選)
材料費 : 1500円
持ち物 : エプロン、三角巾、ふきん2枚(手拭き用・食器用)
申込み : 往復はがきに講座名・住所・名前・電話番号を
書いて協議会事務局へお申込みください。

5月31日(木) 必着
はがき1枚でお一人のお申し込みです。

※尚、当選後6月11日(月)以降のキャンセルにつきましては
材料費をいただきますのでご了承ください。

お申込み時の個人情報、協議会事業以外に使用することはありません。
※来場者用の駐車場はありません。



主催: 吹田市亥の子谷コミュニティ協議会

〒565-0824 吹田市山田西1-26-20
(吹田市立亥の子谷コミュニティセンター内)

TEL06-6878-3155