

簡単・お洒落な おもてなし料理

初夏を爽やかに

◇煮込みハンバーグ

子どもも大人も大好きな味！
ソースが美味しいこと、ご飯に合います。

◇温野菜のごまマヨネーズ和え

梅雨冷えにぴったりの温野菜。
マヨネーズにごまとマスタードの風味が香る。

◇しょうがご飯

こんなにたくさん？と言うくらいたっぷりの
生姜入りご飯。消化機能を高め、血液の循環
をよくします。

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30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10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。

**6/13
(木)**



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