

メンズ・キッチン

[講座紹介] 始めてみませんか。男性だけで作る料理を。春・夏・秋・冬、年4回。四季折々の旬の食材を使って、ワイワイ、ガヤガヤ、自分達で作る料理を味わおう。男性厨房に入るべし！！

講師 井原 秀太郎

受講料 1,200 円

時間 金曜日 9:30~12:00

場所 ふれあいプラザ
2階調理実習室

定員 16名

材料費 5,000 円

回	日 程	テーマ (内 容)
1	7月3日	初夏：色もあざやか、そら豆、えび、豆腐を使った料理
2	9月11日	秋：ゴーヤをフライにして、苦味を味わう、意外に美味しいよ
3	10月23日	冬：ブリ、かぶらを柚子で香りづけした料理
4	2月19日	春：新玉ねぎを豚肉でつつんで、トンカツ風にした料理

*持ってくる物：エプロン、三角巾(バンダナ可)、タオル(手拭き用)