



魚屋さんのおてかな
どうやって料理しよう?

釣ったてかな
どうやって食べよう?

女性の方もどうぞ!

そんなお悩みは、
この教室で解決してください。
魚を3枚におろすことから
始めます。

予定メニュー

1日目
魚料理 和え物
船場汁 香物
デザート

メニューは都合により変更することがあります

2日目
デコレーション寿司
和え物 鶏丸すまし汁
うぐいす餅

男の料理教室

平成22年

7月24日(土) 31日(土)

全2回

10:00 ~ 13:00

3,600円 (2回分・材料費込)

募集 24名 (先着)

講師 井川 衣子 (家庭料理研究家)

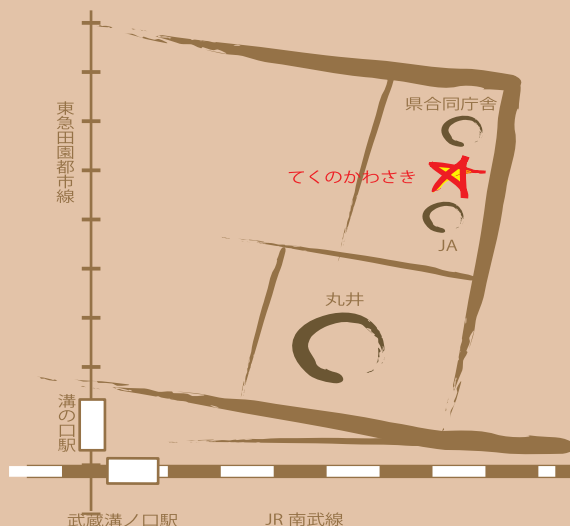
持参いただくもの エプロン、バンダナ、筆記用具

お申込み・お問合せ

てくのかわさき (川崎市生活文化会館)

TEL 044-812-1090 FAX 044-812-1117

MAIL tekuno@ad.wakwak.com



お申し込み時にいただいた個人情報等は、講座の出欠確認および講座のご案内以外には使用いたしません。