



しろやま

城山特産品 「津久井在来大豆」「鮎の一夜干し」



大豆とひじきの五目煮



是非、ご友人お誘いの上ご参加ください！



大豆とひじきの五目煮

玉ねぎバターソテー



いなり寿司



わかめと玉ねぎの味噌汁

なんちゃって

男の料理教室

素材を活かした味わい

参加者募集中

男の料理教室詳細

◆日時 平成30年3月22日(木) 17:30~20:30

<プログラム>

17:30~20:30 調理 大豆とひじきの五目煮、いなり寿司
玉ねぎのバターソテー、わかめと玉ねぎの味噌汁

試食会

講師 居酒屋みえ 永井美枝氏

◆場所 相模原市城山保健福祉センター

◆募集人員 先着24名

◆持ち物 使い慣れた調理器具(詳細は後日)、三角巾(帽子)、エプロン

◆申込方法 下記にお電話又は裏面申込用紙にご記入の上FAX等にてお申し込み下さい。
定員になり次第締め切りますのでご了承ください。

◆お申込・お問い合わせ先 城山商工会 電話 782-3338 FAX 782-3616
【月曜日~金曜日(祭日以外) 午前8時30分~午後5時15分】

参加費
800円

主催 城山商工会 地域資源委員会

なんちゃって男の料理教室参加申込書

	申込日	月	日
フリガナ			
申込者氏名		年 齡	才
住 所	〒		
電話番号	() —		
携帯電話番号	() —		
料理の経験度	<input type="checkbox"/> 毎日料理する <input type="checkbox"/> 週2回料理する <input type="checkbox"/> 週3回料理する <input type="checkbox"/> 料理しない		

【申 込 先】 城山商工会

〒252-0105

相模原市緑区久保沢2-5-1

TEL(042)782-3338

FAX(042)782-3616

email ykawaguchi@k-skr.or.jp