

<主催講座>

おしゃれな食卓

新鮮な食材を使って、
一味違ったおしゃれな食卓を演出しましょう!

- 1 講師 中村 史子 先生
- 2 日時 毎回水曜日 (全4回) 10:00~12:00
- 3 場所 西公民館3階 調理実習室
- 4 対象 一般成人 16名 ※定員を超えた場合は抽選
- 5 材料費 3,000円 (4回分)
- 6 学習計画表



回	月日	学習内容	備考
1	4月15日	【開講式】 菜の花寿司、すまし汁、春の肉じゃが芋	だしのとり方 (混合だし)
2	4月22日	カオマンガイ、スープ、ピーナッツ和え	タイ国の炊き 込みご飯
3	5月13日	あじさい揚げ、みそ汁、辛し和え	だしのとり方 (いりこだし)
4	5月20日	魚のヨーグルトソース、クリスピーチキン、ゼリー 【閉講式】	

※4/29、5/6休み

◎申込期間 3月1日(日)~3月31日(火)

※日・祝日は休館日

◎申込方法 (1)電子申請→西公民館ホームページより

(2)往復はがきによる申込

往信裏面に、①講座名 ②氏名(ふりがな) ③年齢 ④郵便番号・住所

⑤電話番号 を記入し、返信表面に申込者住所・氏名を記入のうえ郵送

(3)直接来館して申込

申込者の住所・氏名を書いた返信用のはがきを持参

※方法(2)、(3)のはがきは、申し込む講座数必要です。

◎申込先 長崎市西公民館 〒852-8004 長崎市丸尾町5番5号

TEL861-5919 FAX861-5926



マスクの着用を
お願いします。

