



フランス料理 (水)



自宅でできるフレンチ～フランス料理の技法を家庭でも～

講師 川原 竜也

回数	月日	曜日	テーマ	内容
1	1/19	水	真っ白	○開講式 ・フリカッセ (クリーム煮) ・リ・オ・プール (バターライス) ・アップルパイ
2	2/2	水	2月2日は…	・プリニ (そば粉のパンケーキ) ・アッシパルマンティエ (ジャガイモとお肉のグラタン) ・クレープ
3	2/16	水	サクサクふっくら	・ウフココット (卵のココット焼き) ・パイ包み焼 ・ショコラショー (ホットチョコ)
4	3/2	水	黄金風	・お米のサラダ ・コートレット (カツレツ) ・クロッカン
5	3/16	水	お肉屋さん	○閉講式 ・ガレット (そば粉のクレープ) ・豚のシャルキュティエール ・チーズケーキ

※隔週での開講ですが、急遽日程が翌週に変更になる場合があります。

(予備日：1/26・2/9・3/9・3/23)

教 材 費	3,000円 (5回分)
開 講 時 間	18:30～20:30 (2時間)
定 員	18名 (定員になり次第、締め切ります)
場 所	料理講習室
準 備 す る も の	エプロン、三角巾、筆記用具、 ※タッパー (料理はご自宅でお召し上がりいただきます)

◆材料の都合でメニューを変更する場合があります。

- ※ 遅刻や欠席をする場合は、必ず勤労青少年ホームまでご連絡ください。
- ※ 返金は、原則としていたしません。
- ※ 受付は10月13日(水)～10月26日(火)です。
- ※ 新型コロナウイルス対策や申し込み状況によって、日程変更や中止の可能性がります。

鹿児島市勤労青少年ホーム

〒890-0063 鹿児島市鴨池 2-32-30

TEL(099)255-5771

FAX(099)255-5750

✉yuyukan@sjcweb.jp

🏠<https://www.yuyukank.com>

Twitter@yuyukan6

Instagram@yuyukan_kagoshima

Facebook@鹿児島市勤労青少年ホーム (事務局発信)

情報公開用 SNS

講室の申し込みや最新情報の確認が簡単に
できます。右のQRコードをスマホで
<https://connectplace.yuyukan/>に
アクセスしてください。

