

郷土料理作り（日）

簡単でおいしく守る郷土料理



講師 濱田 眞喜子

回数	月 日	曜日	テーマ	内 容
1	2/27	日	鶏の炊きおこわ 大根の即席漬け そうめん汁	鶏肉やしいたけ、ごぼうのうま味をあじわう 即席での漬物作り いつでもいただけるそうめんのお汁をつくろう

教 材 費	800円
開 講 時 間	10:00~12:00（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、マスク

- ※ 受講確定後の返金は、原則としていたしません。
- ※ 受付期間は1月13日（木）～1月26日（水）です。
- ※ 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。
- ※ 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 Instagram@yuyukan_kagoshima

ホームページ <https://www.yuyukan.com>

最新情報ページ <https://connect.place/yuyukan/>
(コネクトカード)



▲ホームページ

申込方法についての
詳細はこちらから！
どちらからでも確認
できます。

申込期間中は申込フォ
ームも設置されます。



▲最新情報ページ

受付番号（ ）

令和 年 月 日

一日講座 郷土料理作り

利 用 証 番 号		受付番号	
（ ふ り が な ）			
氏 名			
連 絡 先	携帯	— —	自宅 — —