



# 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	5/25	水	黄金色の・・・	○開講式 ・野菜のヴェリーヌ ・コートレット (カツレツ)
2	6/8	水	クラシック	・リエット ・白身魚のデュクレシ風 (蒸し煮)
3	6/22	水	詰めて丸めて	・野菜のファルシ ・ガランティーヌ
4	7/6	水	帽子に見立てて	・シャルロット仕立て ・豚のロティ
5	7/20	水	暑さを乗り切る	○閉講式 ・ピシソワーズ (ジャガイモの冷製スープ) ・鶏のピネガー煮込み

※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：6/1・6/15・6/29・7/13)

教材費	3,500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、手拭きタオル

◆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。
- ※ 受講確定後の返金は、原則としていたしません。
- ※ 受付は4月13日 (水)～4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あります。

## 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