



# 基本の料理（火）

調理の基礎知識を身に付けましょう

講師 下入佐 智美

回数	月 日	曜日	テ ー マ	内 容
1	11/8	火	調味料の計量 食材の切り方 だしのとり方など	肉じゃが、五色和え
2	11/15	火	味の相互作用 加熱調理操作など	かぶのそぼろあんかけ、ひじきの煮物
3	11/22	火	栄養バランス 献立の考え方など	酢豚、中華甘酢和え

教 材 費	2,100円
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、タオル、マスク

◆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。
- ※ やむを得ずキャンセルを希望される場合は、お早めに勤労青少年ホームまでご連絡ください。  
(教材準備の関係で返金が難しい場合がございます。あらかじめご了承ください。)
- ※ 受付は9月13日(火)~9月26日(月)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 Instagram@yuyukan\_kagoshima  
 ホームページ 🏠 <https://www.yuyukank.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

### 短期講座 基本の料理

利 用 証 番 号		受 付 番 号	
( ふ り が な )			
氏 名			
連 絡 先	携 帯	— —	自 宅 — —