

# 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	9/5	火	調味料の計量 食材の切り方 だしのとり方など	雑穀ごはん、肉じゃが、五色和え、雷汁
2	9/12	火	調理操作、料理用語、 味の相互作用など	ビビンバ風、茄子の煮浸し、中華スープ
3	9/19	火	栄養バランス 献立の考え方など	パセリライス、クリームシチュー、 アップルパイ

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7月13日(木)~7月26日(水)です。
- ※ 申し込み状況等によって、日程変更や中止の可能性あります。

## 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.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	—