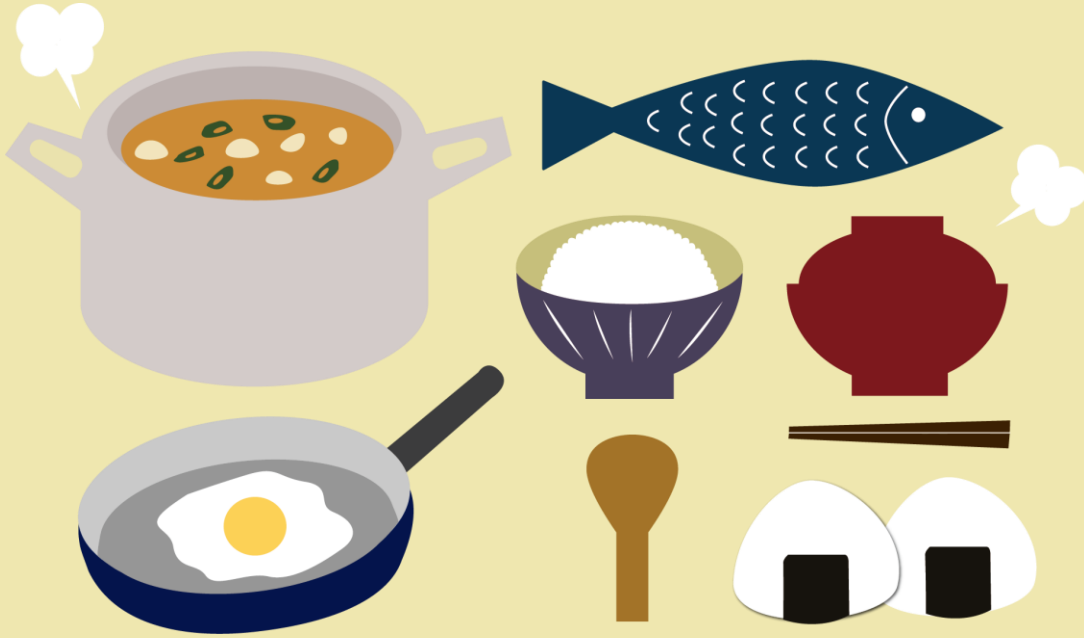




＼本物の出汁ってどんなん？／

# 親子食育講座

上質の素材で出汁をとり味わいます。  
親子で食育について学びましょう。



## お品書き

季節の色「飯

鮭のホイル焼き

本格的な出汁の味噌汁

講師：西日本料理学校協会理事・食育インストラクター1級  
大枝いつみ さん

時間：10：30－13：30  
場所：まちなかりビング北千里 調理室  
定員：小学生と保護者 9組

2名(小学生1名保護者1名)1組の参加をお願いします。

材料費：1組 1500円

持ち物：エプロン、三角巾、ふきん、手拭きタオル

申込：申込フォーム（抽選）

注意事項：  
・作ったお料理のお持ち帰りは出来ません。  
・調理時はマスクの着用にご協力をお願いします。  
・恐れ入りますが、アレルギー対応は行っておりません。

受付期間：10月10日（木）－10月31日（木）

お問合せ：06-6834-2921（代表電話）

2024  
11/23  
土曜日



申込はこちら



Instagram