

お父さんと一緒に

和の料理講座



8月23日（日） 10：30～13：00

メニュー

○鶏つくね ○だし巻き玉子

○ゴロゴロみそ汁 ○フルーツミルク寒天



講師 蓬原 泉（ふつはら いずみ）さん

懐石、フレンチ、薬膳、製菓など学び、ディプロマ取得。

料理教室主宰。レシピ本、TV番組、CM等の料理制作に携わる。

2015年より「食育・食品ロス削減推進の会」に参加。

食品をムダなく、美味しく食べられるレシピ、作り置きや展開料理も提案しながら、料理教室を行っている。

- ・ 申込み： 定員 10 組(先着順) 8/5 から受付開始
直接または HP、電話、FAX でお申込み
- ・ 対 象：市内在住・在勤・在学の男性保護者と子ども（小・中学生）
- ・ 参加費：無料
- ・ 場 所：ソレイユさがみセミナールーム 5
- ・ 持ち物：エプロン・三角巾・布巾
- ・ 保 育：2 歳から未就学児の保育あり(要予約・無料)

主 催： 相模原市

ソレイユさがみ

相模原市緑区橋本 6-2-1

シティ・プラザはしもと内(イオン 6F)

お問合せ・お申込み

TEL (042) 775-1775

FAX (042) 775-1776

