

きのこたっぷり秋を先どりメニュー

カラダにやさしい
料理塾

2024年9月28日(土)

9:30~12:00

小田南生涯学習プラザ 実習室

講師 管理栄養士 今村直江さん

写真はイメージです



写真はイメージです

MENU

鶏肉と里芋の梅酒煮

水菜とエリンギの和え物

きのこオクラのとろとろ汁

さつまいもとあずきの寒天寄せ



参加費 1,000円(材料費込み)

定員および対象 16名 中学生以上

持ち物 エスロン、三角巾(髪を覆うもの)、
ハンドタオル、ふきん、筆記用具

お電話かご来館の上、
お申し込みください

ご予約は
9月5日(木)~9月26日(木)まで

※しめ切り後のキャンセル・返金はできません

小田南生涯学習プラザ

06-6488-2574 尼崎市長洲中通 1-6-10

9:00~21:00(水曜定休)

