

小林公雄先生の 極上おつまみ づくり講座



— 予定している実習内容 —

- ★白身魚と夏野菜の明太子和え
- ★なすの揚げびたし
- ★鶏肉のスタミナ焼き
- ★キハダ鯨サラダ 等

日 時

7月10日 (木)

9:30～12:30頃まで

場 所

古里公民館 料理教室

講 師

小林 公雄 先生

信州の名工（和食料理）
（一社）長野県調理師会 専務理事
古里住民自治協議会 監事

定 員

10名

材 料 費

1,000円

持 物

マスク、エプロン、三角巾、
手ふきタオル、持ち帰り用タッパー
my包丁（出刃包丁）がある方はお持ちください。

申込方法

6月30日（月）午前9時から公民館窓口で参加費を添えてお申込みください。先着順とし、定員になり次第締め切ります。

旬の食材を使って
激ウマおつまみを
作ってみよう！

**男性、女性
どなたでも
参加できます！**



※マスクの着用にご協力をお願いします。
※ 自己都合で欠席される場合は返金できません。

古里公民館 ☎295-9707