



平成 28 年 12 月 13 日 (火)

13:00~16:00

Menu おせち五品

塩麴鶏肉の八幡巻き・甘酒柚子なます

青のり入り伊達巻・アーモンド田作り

レンコンの胡麻味噌焼き

★この講座では卵を使用します

ていねいな日本の暮らし
おせち一品一品には幸せを祈る意味があります
その意味や伝統を知ること日本人の心に宿る
奥ゆかしさや美しい心を改めて感じることが出来ます
大量生産のおせちではなく心を込めたおせちを食べながら
新しい年を祝い飛躍や健康を願う
日本の食文化が持つ美しさやしきたりを
改めて学んでみませんか？



会 場 | 月島社会教育会館

中央区月島 4-1-1-4 階

TEL 03-3531-6367

定 員 | 24 名 (応募多数の場合は「抽選」)

受講料 | 4500 円 (材料費・保険料込)

対 象 | 18 歳以上

締 切 | 11 月 29 日 (火)

★詳しくは裏面をご覧ください

講師 舘野 真知子

料理研究家、管理栄養士。栃木で八代続く農家に生まれ産地直送の野菜を使ったレストランを経て独立。発酵食をはじめ、添加物や防腐剤を使わない素材の味を生かした料理教室を得意とし、活動は国内だけにとどまらず、海外にも食の素晴らしさを伝える活動をしている。

【主催】中央区立月島社会教育会館

手 作 り お せ ち で 迎 え る 新 年



手作りおせちで迎える新年 ーていねいな日本の暮らしー



- 日 時：平成 28 年 12 月 13 日（火）
13:00～16:00 ※30 分前から受付
- 会 場：月島社会教育会館 料理教室
月島区民センター 4 階
- 対 象：18 歳以上
- 参加費：4500 円（材料費・保険代込）
※当日会場にてお支払いください
- 持ち物：エプロン、三角巾、ハンドタオル
- 特定原材料アレルギー 7 品目：卵
※その他食品アレルギーがある方も必ず
事前にご連絡ください
- 申込方法：電話、FAX、窓口で下記までお申し込みください
- 申込締切：平成 28 年 11 月 29 日（火）必着
- 定 員：各 24 名（応募多数の場合、抽選）
※応募者全員に当落ハガキをお送りいたします
※締切日から 2、3 日経ってもハガキが到着しない場合
下記まで当落結果をお問い合わせください
- キャンセル料：12 月 7 日（水）以降にキャンセルされる場合は
受講料を全額徴収させていただきます

★お申し込み・お問い合わせ・会場★

〒104-0052 中央区月島 4-1-1

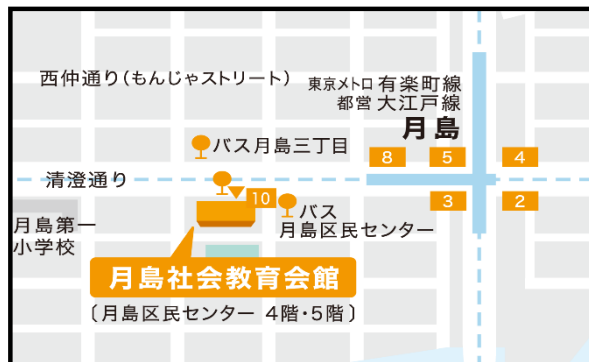
月島区民センター 4 階

月島社会教育会館

Tel 03-3531-6367

Fax 03-3531-6369

ホームページ <http://chuo-shakyo.shoppro.co.jp/tsukishima>



手作りおせちで迎える新年 ーていねいな日本の暮らしー

FAX 申込フォーム

FAX: 03-3531-6369

月島社会教育会館 宛

ふりがな	
氏 名	
住 所	〒
電話番号	※携帯をお持ちの方は携帯番号をお書きください
アレルギー 食材	無 ・ 有 食材名 ()
その他	

個人情報の取り扱いについて

講座お申込時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館（中央区社会教育会館）が主催する事業以外には使用しません。また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。