

和食の基本

～包丁の研ぎ方と野菜の切り方～

昼食として

- 豚の生姜焼き
- ご飯
- スープ

ご用意いたします。



※写真はイメージです。

平成30年

8月18日(土)11:00～14:30

会場

築地社会教育会館 4階料理教室

対象

18歳以上

定員

16名 ※7月14日(土)申し込み締め切り、申し込み多数の場合は抽選

参加費

4200円 (材料費(研ぎ石代、昼食代)、保険料込み)

持ち物

包丁2～3本(使用されているもの)・エプロン・三角巾
手拭タオル・筆記用具

講師

二宮崇典 (日本料理専門調理師、調理技術指導員)

お申し込み/お問合せ 中央区立築地社会教育会館(03-3542-4801)

■中央区築地 4-15-1 ●<http://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

【主催】 中央区立築地社会教育会館

お申し込みから開講までの流れ

下記よりお申し込みください。

■ 築地社会教育会館窓口

※月島・日本橋社会教育会館、アートはるみでもお申し込みいただけます。

※参加費は当日、築地社会教育会館でお支払いください。

■ 電話またはFAX（下記問い合わせ先をご覧ください）

※申し込み多数の場合は**抽選**です。7月14日（土）申し込み締め切り。

※当選の方には7月16日以降、参加証を送付致します。落選された方にはキャンセル待ち順の入ったご案内ハガキを送付致します。

個人情報の取り扱いについて

講座お申し込み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。

持ち物：包丁2～3本、エプロン、三角巾（バンダナ）、手拭きタオル、筆記用具、参加費

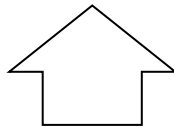
※本講座では原材料に、卵・小麦粉・大豆・豚肉を使用します。

お問い合わせ先

築地社会教育会館（日比谷線・都営浅草線 東銀座駅 6番出口 徒歩約5分）

〒104-0045 中央区築地4-15-1 電話 03-3542-4801 FAX 03-3542-3696

築地社会教育会館 宛



FAX：03-3542-3696

和食の基本～包丁の研ぎ方と野菜の切り方～

参加申込書

ふりがな	
お名前	
ご住所	〒
お電話番号	
メモ	（ご希望・ご質問などありましたら、お書き添えください。）