



Photo by KOBA Yoko

第1回 世界四季シリーズ料理講座

～香り際立つスパイス、タイ・インドネシア料理～

今回はタイ、インドネシアの料理講座です。それぞれの国の中でも、地域や民族によって異なる食材や調理法の特徴を解説します。

日時：2022年 **12月18日(日)** 11:00-14:00

場所：月島社会教育会館 料理教室

費用：全1回 3,500円（内材料費/保険料2,000円含む）

定員：16名（18歳以上）

持物：エプロン、三角巾、手拭き

講師：久保美智子

東南アジア中心の料理講師。料理を深掘すると見えてくる「文化・地理・歴史」を実学と調理の両側面から研究している。

申込：窓口or電話orFAXで必要事項を明記のうえお申込ください。

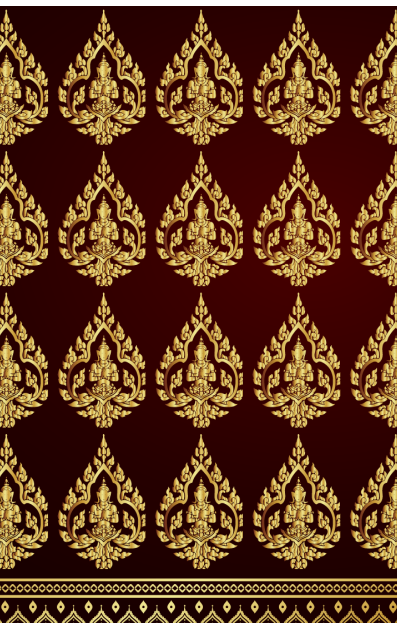
中央区立月島社会教育会館

tel:03-3531-6367 fax:03-3531-6369



主催：中央区立月島社会教育会館

※掲載写真は一例です。本講座では3～4品制作予定です。



第1回世界四季シリーズ料理講座 ～香り際立つスパイス、タイ・インドネシア料理～

お申し込みについて

- 電話、FAX、窓口(月島社会教育会館)にお申し込みください。
- 締め切りは**令和4年12月4日(日)**です。※締め切り後に定員に満たない場合は先着順にて受付します。
- お申し込みは抽選です(応募多数の場合)。12月5日(月)に応募者全員に当落はがきをお送りいたします。はがきが到着しない場合は、お手数ですが月島社会教育会館までお問い合わせください。
- 特定原材料7品目アレルギー：えび・小麦・卵・乳・落花生 ※その他食品アレルギーがある方は事前にご連絡ください。

キャンセルについてキャンセルのご連絡は12月12日(月)までにお申し出ください。**12月12日(月)以降のキャンセルはキャンセル料として全額を徴収いたします。**

※キャンセル料をお支払いいただいても、食品衛生上、材料および完成した料理はお持ち帰りいただけません。あらかじめご了承ください。

参加費について当日に参加費を会場(月島社会教育会館 4階 料理教室)でお支払いください。

新型コロナウイルス感染症対策について

事前検温・マスクまたはフェイスシールド着用のうえご参加いただきます。

会場・お問い合わせ先

〒104-0052 中央区月島 4-1-1 月島区民センター4F
中央区立月島社会教育会館 (4階 料理教室)
電話：03-3531-6367 FAX：03-3531-6369
<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

- 地下鉄 大江戸線 有楽町線 月島駅【徒歩5分】
- 都バス 月島三丁目【徒歩1分】
- 江戸バス(コミュニティバス)月島区民センター【徒歩1分】



月島社会教育会館宛「第1回世界四季シリーズ料理講座～香り際立つスパイス、タイ・インドネシア料理～」申込票

ふりがな	
氏名	
住所	〒
電話番号	
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(中央区立社会教育会館)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。

FAX:03-3531-6369