



※写真はイメージです。



美と健康

料理講座

2024年

7月21日(日)

11:00~13:00

月島社会教育会館

4階 料理教室

定員:20名

対象:18歳以上

受講料:4,000円

(材料費+保険料込み)

講師



平川 美鶴 (ひらかわ みつる)

植物民俗研究家/

一般社団法人和ハーブ協会 副理事長

日本各地の足元の植物と人のつながりを調査・研究。日本人らしい生き方や感性を探求し、風土とともにある尊い知恵を今どう活かすか考え、未来へ届けるメッセンジャー。

<お申し込み・お問い合わせ>

窓口・電話・FAX・Peatix

月島社会教育会館

TEL:03-3531-6367

FAX:03-3531-6369

Check!

和ハーブってなに?

江戸時代から広く用いられた日本古来の有用植物。

代表的な和ハーブ:ヨモギ、柚子、カキドオシなどがある。



Peatixのお申し込みはこちら!

【主催】中央区立月島社会教育会館

美と健康料理講座 和ハーブシリーズ

お申し込みについて

- 月島／築地／日本橋社会教育会館、アートはるみにお申し込みください。(窓口・電話・FAX・Peatix)
- 申し込み締め切りは令和6年7月7日(日)です。
- お申し込み多数の場合、抽選となります。
- 「窓口・電話・FAX」でお申し込みいただいた方のみ当落はがきを7月9日頃発送します。
Peatix よりお申し込みいただいた方は、Peatix 内のメッセージにて当落のご連絡をいたします。
※はがきおよび当落連絡が到着しない場合は、お手数ですが当落結果をお問い合わせください。

キャンセルについて

- キャンセルのご連絡はお早めをお願いします。
- ※開講日1週間前まではキャンセル料はかかりません。それ以降のキャンセルは参加費全額をお支払いいただきます。
また、キャンセル料をお支払いいただいても、食品衛生上、材料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 講座当日に会場(月島社会教育会館)でお支払いください。

持ち物 エプロン、三角巾、手拭き用ハンドタオル、お持ち帰り用タッパー、水分補給用の飲み物

アレルギーについて

特定原材料アレルギー8品目： えび、くるみ、落花生 ※その他食品アレルギーがある方は事前に必ずご連絡ください。
★えび⇒鶏肉、くるみ、落花生⇒松の実に変更可能です。お申し出ください。★

お申し込み・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

電話：03-3531-6367 FAX：03-3531-6369

<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>



MAP はコチラから！

○地下鉄 大江戸線 有楽町線 月島駅 10 番出口【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】

※公共交通機関のご利用をお願いいたします。



講座情報はコチラから！

月島社会教育会館 宛

FAX:03-3531-6369

美と健康料理講座 和ハーブシリーズ 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()

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。