

甘酒の魔法

日常の食事に甘酒を取り入れたレシピで食卓を豊かに

料理講座

健康グルメを楽しむ

甘酒の歴史は長く、江戸時代には栄養価の高い飲み物として人々に親しまれてきました。伝統的な甘酒の発酵パワーと旬の食材で「汁二菜」を作り、健康グルメで季節の変わり目をのりきりましょう！

予定献立＊菊花かやくご飯／甘酒肉じゃが／小松菜の秋の味覚和え／汁もの

開催日

2025

9/21(日)

11:00
～13:30

会場

月島社会教育会館 4 階
料理教室

対象

18 歳以上

参加費

3,500 円

※材料費・保険代含む

定員

24 名(先着順)

お申込

月島社会教育会館
窓口・TEL・FAX
または Peatix にて受付



お問合せ

〒104-0052 東京都中央区月島 4 丁目 1 番 1 号
月島社会教育会館 (月島区民センター 4 階、5 階)

TEL: 03-3531-6367

FAX: 03-3531-6369



講師

山田 百香里
やまだ ゆかり

- ・管理栄養士
- ・家族食コンサルタント

たべもの教室 いろわ代表。(社)日本発酵文化協会認定の発酵プロフェッショナルとして発酵食の開発や普及に努め、「発酵」を通じた大人と子どもの交流の場を提供。病院管理栄養士や食品開発業務での経験を活かし、乳幼児の食相談や小学校での食育活動も積極的に行っている。

【主催】中央区立月島社会教育会館

自主講座「甘酒の魔法 ～日常の食事に甘酒を取り入れたレシピで食卓を豊かに～」

参加申込書

ふりがな	
氏名	
お電話番号	
メモ	※ご希望・ご質問などありましたらご記入ください。

キリトリ

お申込について

- ◆ お申込方法：
月島社会教育会館窓口・TEL・FAX、またはPeatixにてお申込ください。
- ◆ お申込期間：
7月21日（月・祝）10：00～受付開始。定員24名になり次第締切。
- ◆ キャンセル料について：
キャンセルの際は、お早めに下記のお問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。
●**キャンセル料なし：9月14日（日）まで**
★**キャンセル料発生：9月15日（月）以降 →参加費の全額をお支払いいただきます。**
尚、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。
- ◆ 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。お支払い方法は現金のみとなります。
- ◆ アレルギーについて：
特定原材料アレルギー4品目：卵、牛肉、ゴマ、大豆
※食材の仕入れ状況により変更の可能性がございます。
※食物アレルギーの個別対応はいたしかねます。あらかじめご了承ください。

※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。

持ち物

エプロン、三角巾、手拭き用ハンドタオル、水分補給用の飲み物

お問合せ先

〒104-0052 中央区月島4-1-1 月島区民センター4階・5階

中央区立月島社会教育会館

TEL：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】

* 公共交通機関をご利用ください。

