



つくってつたえる伝統食



☆後世に伝えたい郷土料理づくり☆

日時	内容
令和6年 12月6日(金) 調理実習 10:00~13:30 (受付9:30~)	地元野菜でほっこり冬御膳 ・大根菜めし ・つくねのきのこあんかけ ・かんたん白和え ・呉汁 ・さつまいもの二色茶巾

■会場 坂井輪地区公民館 4階 調理実習室
 (受付会場 4階 講座室3)

■講師 新潟市食生活改善推進委員協議会西支部
 寺尾2グループのみなさん

■定員 成人16名 (応募多数の場合抽選)

■参加費 ひとり1,000円 (材料費)

■持ち物 エプロン・三角巾 (バンダナ)
 ふきん2枚・ハンドタオル
 マスク・筆記用具
 飲み物 (水分補給用)



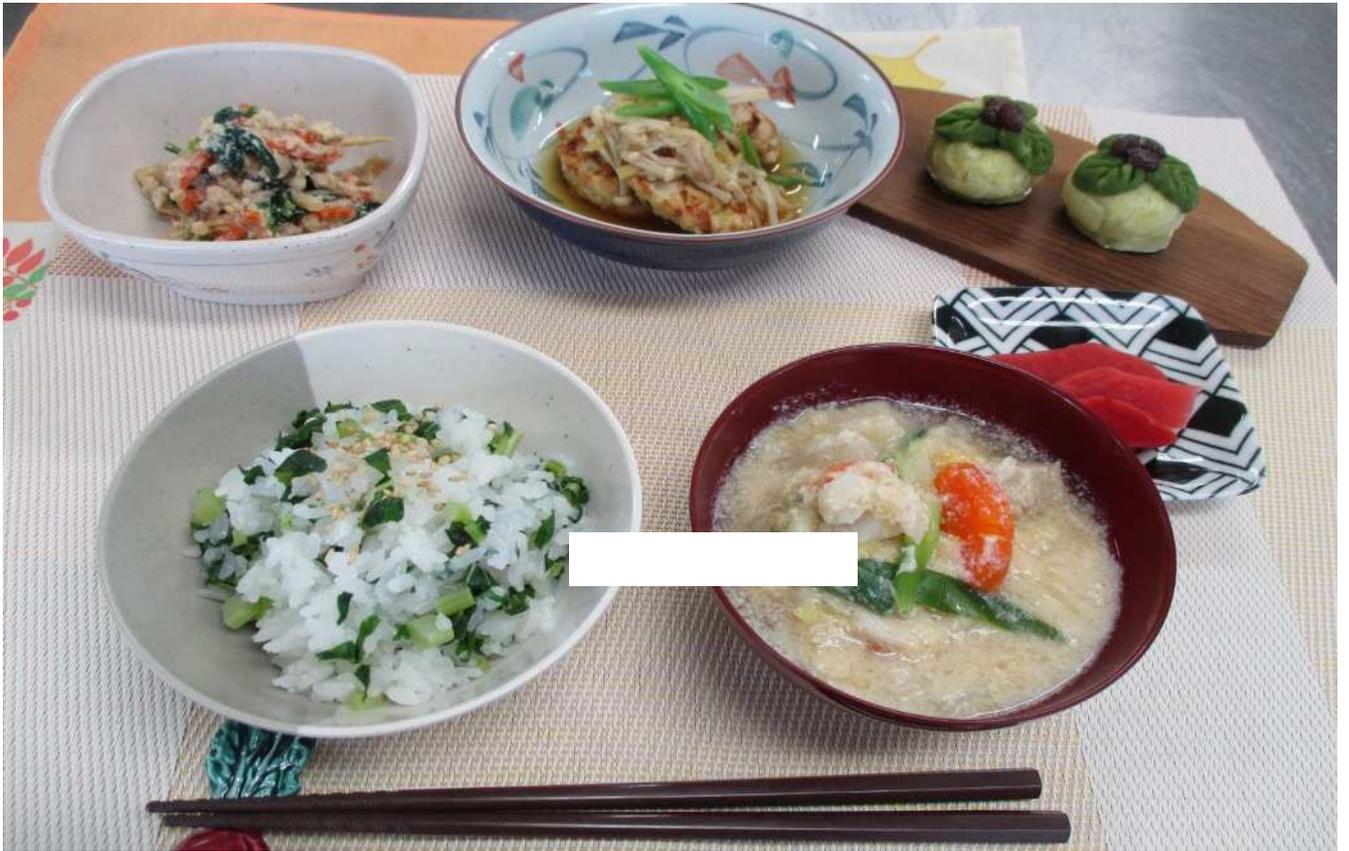
■申込み 11月3日(日)~11月13日(水)まで

- ・インターネットの方はこちら (オンライン申請システム)
- ・電話で坂井輪地区公民館へ (平日の午前9時~午後5時)

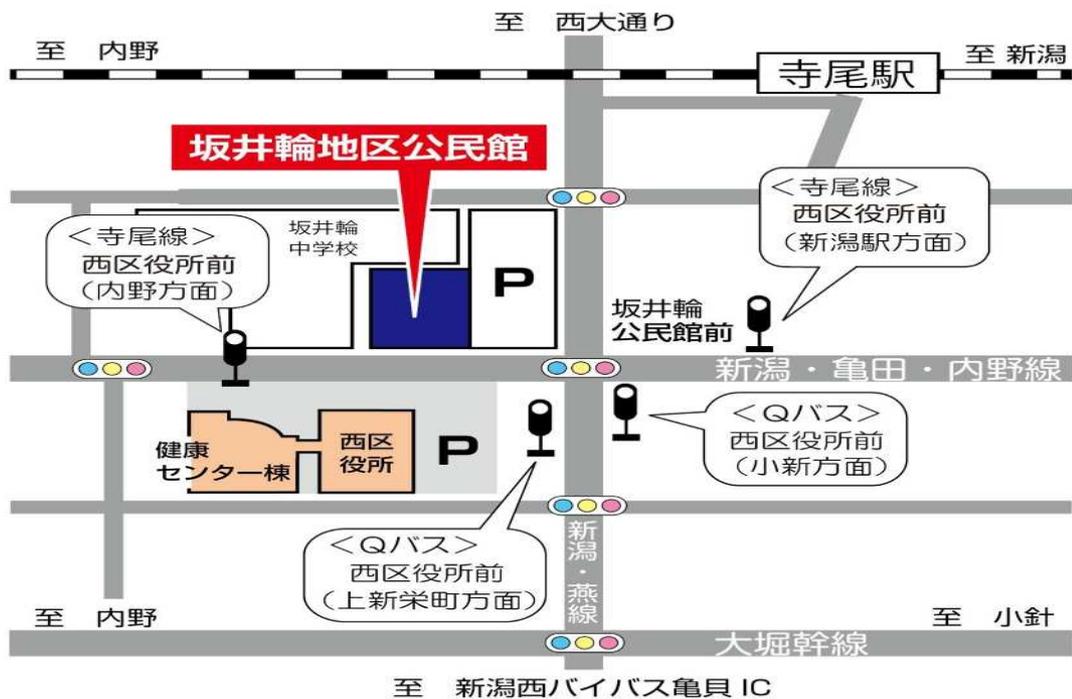
応募多数の場合抽選、11月15日(金)以降に受講の可否を
 郵送にてご案内いたします。



■問合せ 坂井輪地区公民館 ☎025-269-2043



<坂井輪地区公民館 周辺案内図>



主催 坂井輪地区公民館

協力 新潟市食生活改善推進委員協議会西支部

坂井輪地区公民館
新潟市西区寺尾上3-1-1
電話025-269-2043