



# 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<br><b>12月6日(金)</b><br>調理実習<br><b>10:00~13:30</b><br>(受付9:30~) | 地元野菜でほっこり冬御膳<br>・大根菜めし<br>・つくねのきのこあんかけ<br>・かんたん白和え<br>・呉汁<br>・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

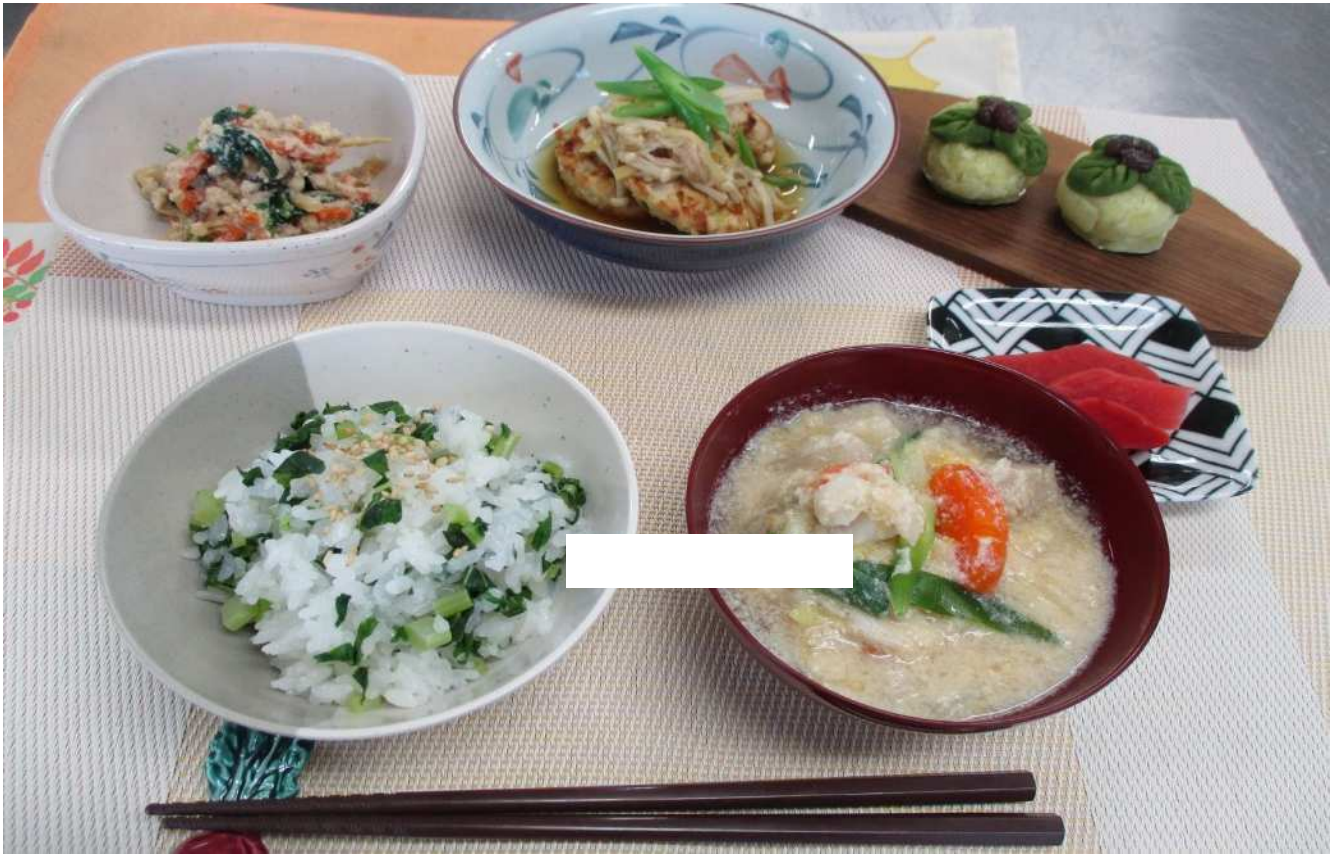
・インターネットの方はこちら(オンライン申請システム)

・電話で坂井輪地区公民館へ(平日の午前9時~午後5時)

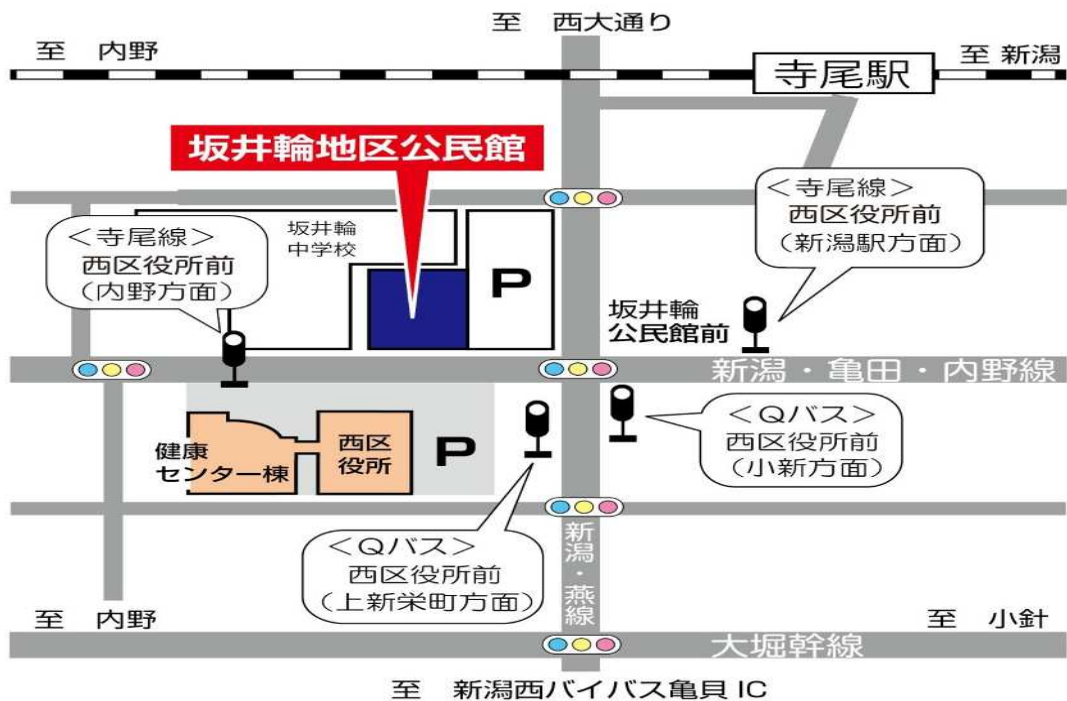
応募多数の場合抽選、11月15日(金)以降に受講の可否を  
郵送にてご案内いたします。



■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