

蘇我コミュニティセンター 料理教室 2019年度の予定

お申込み受付スタートは、おおむね開催日より1か月前になります。

メニュー		講師の先生	開催日
太巻き祭りずし	季節の絵柄の太巻きをつくります。	峯岸喜子先生	6月21日（金） 10：00～13：00
マオアールに挑戦！	中華料理の一品、マオアール。猫の耳、という意味の料理です。粉からこねてつくります。	石橋京子先生	7月19日（金） 10：00～13：00
野菜のレシピ	旬の野菜を使ったレシピ、郷土料理を作ります。	山形礼子先生	9月20日（金） 10：00～13：00
お魚万歳	昨年大好評だった魚レシピ。季節の魚をおいしくいただきます。	石橋京子先生	10月19日（土） 10：00～13：00
肉まんづくり	もちろん粉をこねて生地づくりも♪	姥島香織先生	11月22日（金） 10：00～13：00
おもてなし料理	イベントの多い年末年始に合わせたおもてなし郷土料理をつくります。	鈴木和子先生	12月23日（月） 10：00～13：00
簡単おいしい酒のつまみ	お酒のつまみをちゃちゃっと作れるようになりたい！ 簡単おいしいつまみに挑戦。男性大歓迎です。	猪野弘子先生	1月25日（土） 10：00～13：00
天門冬	郷土料理としても人気の天門冬。仕上がりの美しさ、素材の味に毎回みなさん驚かれます◎	橋本かな江先生	2月20日（木） 10：00～13：00
太巻き祭りずし	3月といえば・・・の絵柄を予定。	杉崎幸子先生	3月22日（日） 10：00～13：00

※メニューおよび日程は変更になる場合があります。