

令和8年度 成人教育講座

第1回

男の台所

料理を作る楽しさを
家でも簡単に出来る
成人男性対象の
料理教室です。
初心者さんも大歓迎!!

秋の味覚を楽しむ男の料理

秋鮭やきのこ、さつまいも、れんこん、かぼちゃなど、
秋の旬の食材を使った料理を楽しみながら、
季節の食材や健康的な食生活について学びましょう。



今回のメニュー

- 秋鮭ときのこのホイル焼き
- れんこんのきんぴら
- さつまいもの炊き込みごはん
- かぼちゃのみそ汁

日時

令和8年 10月30日(金) 午前10時00分～午後1時00分

場所

吉田市民センター 調理室

講師

小畑 明美 先生

調理師 / 食生活アドバイザー / 日本ソムリエ協会ワイン検定シルバークラス認定

対象

吉田地区居住の成人男性

定員

12名(先着順)

参加費

1,000円(材料費)

持ち物

エプロン、マスク、手拭きタオル、飲み物(水分補給)

※調理したものはお持ち帰りとなります。(持ち帰り容器等はこちらで用意します。)

申込み・問合せ先

吉田市民センター ☎029-247-2316

10月5日(月)から10月20日(火)までに参加費を添えて、市民センター窓口までお申込みください。

※電話・FAXでのお申込みはできません。

※キャンセルの際は、材料準備の都合上、参加費をお返しできない場合があります。

〈参加の際のお願い〉

- ・当日体調がすぐれない方は恐れ入りますが、参加をお控えください。
- ・やむを得ない事情により、開催の中止延期や内容が変更になる場合があります。

主催 吉田市民センター