



あなたもお料理1年生

公益社団法人
日本フードスペシャリスト協会 後援

日時：2019年10月5日(土)

10時30分～14時00分



会場：精華女子短期大学 3号館 120調理実習室

料金：1,100円(材料費込)

**内容：和食の基本「だし」の取り方、活用法を
学び、だしを使った料理を作りましょう。**

献立名：しめじごはん・えのき茸と若布のお吸い物

鯛と山芋の蒸し物 銀あんかけ・出し巻き卵

講師：料理研究家 重松 佳代 氏

申込み締切：2019年9月27日(金)

申込み・問合せ先：

精華女子短期大学 食物栄養専攻 手水

092-591-6331 (temizu@seika.ac.jp)

