

男の料理塾講座

料理を今まで、ほとんどした事がない・・・自己流で料理をしてきたけれど、基本をしっかりと学んでみたい・・・そんな貴方のための、料理教室です。基礎の知識・技術を織り交ぜながらも、美味しく新しい、バラエティーに富んだメニュー作りをしています。

◇受講日 毎月第4日曜日

<午前クラス> 10:30~12:30 <午後クラス> 13:30~15:30

◇場所 新横浜オルタナティブ生活館 4階調理室

◇受講料 2,800円/月(材料・レシピ含む) 講座維持費 200円/月

◇講師 後藤加代子

☆持ち物: エプロン 三角巾 お手拭 布巾2枚

2023・2~7月



日付	献立
2/26	めんつゆを使って簡単に * 麩(仙台麩) 丼 * イカと里芋の煮物
3/26	春キャベツを使って トルコ風とは? アボカド焼くの? * ロールキャベツトルコ風 * アボカドのグラタン
4/23	笹の葉で巻いた、春らしい中華ちまきです * 笹 粽(ちまき) * ふわとろコーンスープ
5/28	* サラ・ド・リ(洋風サラダ寿司) * ミネストローネ
6/25	* 鶏ささみと糸寒天の胡麻ダレサラダ * 茄子とピーマンの味噌炒め
7/23	夏バテ防止に、ビタミンB1は欠かせない * 夏野菜の豚汁 * 豚肉の香味生姜焼き

* 都合により献立が変更になる場合があります

* 数年前と重なるメニューもございます

◇お申し込み・お問い合わせ カルチャースクール ACT (アクト)

☎ 045-472-7633 (月~金 10~17時) Fax 045-472-7644