

9月 秋田テルサ料理教室

- 男子厨房に入る 作りおきで2品
ラーメンとゆで鶏サラダ



※イメージ写真

開催日 5日(土)
時間 10:00~13:00
受講料 1,200円
定員 16人 **男性限定**
講師 山田 由美子

- 四角い黒ごまアンパンと
黒ごまプリン



※イメージ写真

開催日 10日(木)
時間 10:00~13:00
受講料 2,000円
定員 12人
講師 高橋 滋子

- 親子クッキング 白玉レシピ(お土産つき)

~Menu~

・みたらし団子 ・ベーコン入り白玉団子のグリーンスープ



協賛
淡路製粉

※イメージ写真

開催日 12日(土)
時間 10:00~13:00
受講料 2,000円
定員 7組 **小中学生と保護者様**
講師 山口 麗子

・お彼岸レシビ
“絶品” 三色おはぎ” と “即席お漬物”



※イメージ写真

昼の部 / 夜の部

※昼と夜、別々の講座です

開催日時 **昼** 25日(金) 10:00~13:00
夜 18日(金) 18:30~21:00
 受講料 2,000円
 定員 16人
 講師 山口 麗子

・豚肉料理で夏の疲労回復
柔らか豚の角煮

~Menu~

・柔らか豚の角煮

・かぼちゃとスライスアーモンドのサラダ ・デザート



※イメージ写真

開催日 16日(水)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,000円
 定員 16人
 講師 鈴木 まり子

・男子厨房に入る
 新米を食べよう
基本の五目炊き込みご飯



※イメージ写真

開催日 30日(水)
 時間 10:00~13:00
 受講料 1,200円
 定員 16人
 男性限定
 講師 山田 由美子

【講師一覧】

講師：鈴木 まり子

(日本野菜ソムリエ協会認定講師
 JSIA 認定飾り巻き寿司マスター
 インストラクター)

講師：高橋 滋子

(ジャパンホームベーキングスクール
 準師範)

講師：山口 麗子

(調理師免許
 食育インストラクター)

講師：山田 由美子

(日本ナチュラル・フード協会 認定
 ナチュラル・フードマスター
 ナチュラル・シードマイスター)

【申込方法】

8月25日(火) 午前10時より受付開始
 電話または秋田テルサIF総合案内で

お申込みください。

☎ 018-826-1800

【注意事項】

- *キャンセルは、実施日を含まない3日前の17時までご連絡ください。
 それ以降のキャンセルは受講料全額を納入していただきます。
- *持ち物は、エプロン・三角巾(バンダナなど)・筆記用具です。
- *原則、会場で試食することになりますが、お持ち帰りを希望する場合は
 あらかじめ**ラップ・容器・冷却バック等を各自で持参**してください。
 (※お持ち帰りされた場合は、お早めにお召し上がりください。)
- *各教室の終了時間は、参加人数によって多少前後する場合があります。
- *定員に達しない場合は、中止や延期になることもあります。
- *掲載している写真は過去に撮影したものやイメージ写真です。全く同じものを作ることはありませんのでご了承ください。