

プロに学ぶ

和食

技

WAZA

食材の下ごしらえから
だしの取り方 盛り付け方まで



画像はイメージです

てんぷらの 基本の衣と 揚げ方のコツ

茶碗蒸し

だし薫る これぞ和の味 茶碗蒸し

茶碗蒸し



実施日時

令和8年 11月22日 日曜日

9:30~12:30 全1回

場 所 南部公民館 2階 料理室

講 師 水島 正由紀さん (季節料理 水しま)

定 員 12人

受講料 400円

材料費 1,000円

持ち物 エプロン、三角巾、ふきん2枚、手拭きタオル、持ち帰り容器、筆記用具

令和8年10月22日(木)から申込受付開始

----- 申 し 込 み 方 法 -----

受付期間

10/22 (木) から
11/13 (金) まで

電話または電子申請（受付開始日のみ）にて申込み

【受付時間】

電話申込 9:00～21:00

電子申請 0:00～23:59

電子申請用
二次元バーコード
申込開始日のみ
アクセスできます。



【受付初日に定員を超える場合】

翌日以降の開庁日に社会教育課が抽選を行います。

受講の可否については、初日申込者全員に公民館から翌日以降、電話又はメールでお知らせします。

【初日に定員に達しない場合】

翌日以降も電話による申し込みを受付けます。
その場合は先着順で受け付け、**定員に達し次第終了します。**

* 受付開始日の翌日からであれば

市内在住・在勤・在学以外の方も申し込み可能

※注意事項※

受講料・材料費は11月13日（金）までに納めてください。

支払期日までに南部公民館へ納入してください。

払い戻しは原則行いません。

支払期日までに納入できない、またキャンセルする場合は南部公民館へ必ず連絡してください。

いずれもない場合は支払期日を過ぎた時点でキャンセルとなります。

Instagramでも情報発信中！

Fse_nanbu

