



つくってつたえる伝統食



☆楽しく挑戦！～本格おせち☆

日 時	内 容
令和8年 12月4日(金) 調理実習 10:00～13:30 (受付9:30～)	楽しく挑戦！本格おせち ・炒り鶏 ・錦玉子 ・ぶりの黄味焼き ・スモークサーモンの鳴門巻き ・切り干し大根と大豆のだし漬け ・帆立の混ぜご飯 ・柚子餅 ・りんごきんとん

■会 場 坂井輪地区公民館 4階 調理実習室

(受付会場 4階 講座室3)

■講 師 ～家庭料理一筋40年～
片桐 佳子 先生

■定 員 16名 (応募多数の場合抽選)

■参加費 ひとり1,600円(材料費)

■持ち物 エプロン・三角巾(バンダナ)
布巾2枚・ハンドタオル・マスク
筆記用具・飲み物(水分補給用)



■申込み 11月1日(日)～11月6日(金)まで

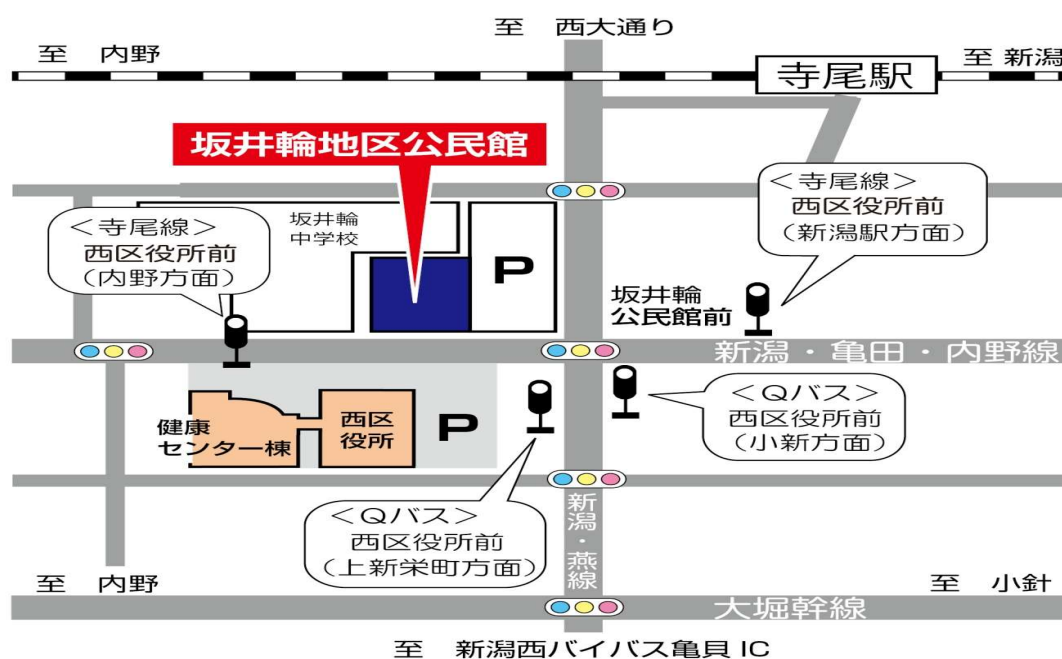
- ・インターネットの方はこちら(オンライン申請システム)
- ・電話で坂井輪地区公民館へ(平日の午前9時～午後5時)
応募多数の場合は抽選の上、11月12日(木)以降に
受講の可否を郵送にてご案内いたします。



■問合せ 坂井輪地区公民館 ☎025-269-2043



※イメージ写真です



< 坂井輪地区公民館 周辺案内図 >

主催 坂井輪地区公民館

協力 新潟市食生活改善推進委員協議会西支部

坂井輪地区公民館
新潟市西区寺尾上3-1-1
電話025-269-2043