4 ちょっと素敵なごちそうレシピ

託児あり

２月２４日　金曜日
１０：００～１３：００
　遅刻は他の受講者の迷惑となりますので遅れずにお越しください。１５分以上の遅刻は欠席扱いとさせていただきます。

講師　調理師・フードコーディネーター　兵藤（ひょうどう）　未奈子（みなこ）

　気軽に手に入る材料を使って、簡単おしゃれな料理を作ります。
　ちょっとした盛り付けのコツを覚えて、お家レストランを楽しみましょう。おもてなしや、特別な日のパーティーなどにぴったりです。
　グループではなく、最初から最後まで全て１人で２人分を作ります。

「鶏肉のイタリアンロール」
「マグロとアボカドのタルタル」
「フルーツトライフル」

※実習した料理は全て持ち帰ります。
※欠席した場合、資料のみのお渡しとなります。（資料がない場合もあります。）

◆持ち物
持ち帰り容器（フルーツトライフルのカップ容器はこちらで用意します。）、手さげ袋、保冷剤、エプロン、ふきん（3～5枚程度）、
台ふきん（1枚）、筆記用具、マスク、
上着など（換気のため部屋が冷えることがあります。）

※調理室は土足禁止のため、専用のスリッパに履き替えをお願いします。
※講座の妨げになりますので、香水や香りの強い整髪料などの使用はご遠慮ください。

定　員	10人
費　用	2，650円 【内訳】受講料650円、教材費2，000円
会　場	サンライブ3階　調理実習室

講師プロフィール

調理師・フードコーディネーター

兵藤　未奈子（ひょうどう　みなこ）

　専門学校を卒業後、料理教室などでの勤務経験を経て、現在は料理教室で講師として活動している。

　家庭料理、お菓子作りを得意としています。