

レベル:★★★★☆☆

初心者でもできる /



アレンジ料理教室



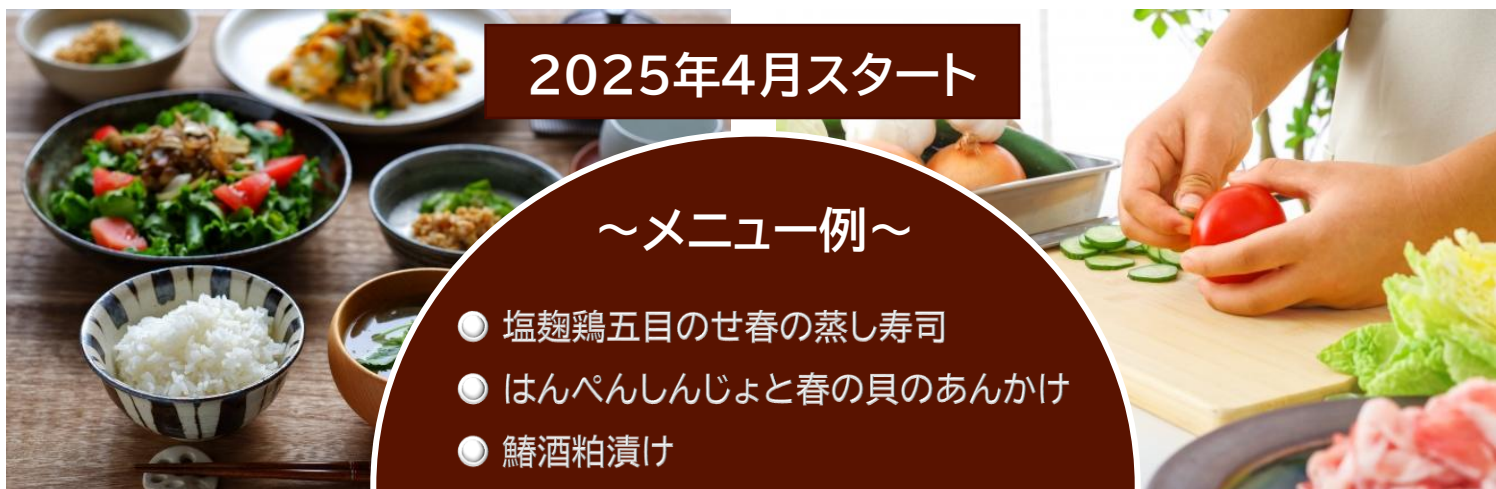
料理のマナー化、感じていませんか？ 使い慣れた調味料や味付けでは、少し物足りない...
普段は手に取らない調味料や食材を取り入れて、料理の幅を広げる楽しさを見つけましょう!!

マナー解消！料理がもっと楽しくなる実践的なヒントが満載です！

初心者の方や、新しいレシピに挑戦したい方におススメです(^_^)



平日昼間クラスの料理教室!!



2025年4月スタート

～メニュー例～

- 塩麴鶏五目のせ春の蒸し寿司
- はんぺんしんじょと春の貝のあんかけ
- 鯖酒粕漬
- 蒸し焼き野菜の豚汁
- 塩豚とみそだれ
- まぐろの漬け丼と炙り など

1回の授業で2～3品作ります



受講日：月2回 火・木曜日 11:00～13:00

※入会時、左記日時からご希望の在籍クラスを選んでいただきます。

入会金：3,300円（税込） ※申込時に支払

月謝：11,000円（税込・材料費込）

講師：東 真由美（栄養士）

お仕事などの都合で忙しい方の為に、日時変更が可能な振替システムがあります。（事前連絡が必要です。）



☎ 082-247-7124

〒730-0051 広島市中区大手町1-4-8

「ホームページ」

【受付時間】月～金 9:00～20:30

はこちら ▶

土 9:00～17:00

※当スクールは「高齢者いきいき活動ポイント事業」の対象となります。

