

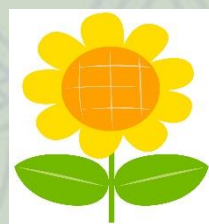
9月のコホミン

千葉伝統の技

「太巻きまつりずし」

千葉の郷土料理を代表する太巻きずしの多彩な巻き方を学びます。四季折々の季節を豊かに表現した伝統の技を受け継ぐとともに、食文化への理解を深めてください。

ひまわり
今回は“**向日葵**”をテーマに巻きます。



講師

川合 美津子

実施日： 9月15日(日)

時間： 13:00~15:00

場所： 調理室

対象： 一般

定員： 20名

(応募多数の場合、抽選)

参加費： 800円

(材料費込)



満開の桜



ハロウィン



こいのぼり

当日の持ち物

- ・エプロン
- ・三角巾
- ・ふきん2枚
- ・まきす(大・小)
- ・持ち帰り用容器
- ・筆記用具

申込〆切： 8月31日(土) (必着)

往復はがきに講座名(太巻きまつりずし)・参加者氏名・住所・電話番号・年齢を記入の上投函いただくか、電話又は湖北地区公民館窓口に返信用の通常ハガキを持ってお申し込みください。

ホームページからも応募可です。

応募フォームへは
こちらから →



コホミン (湖北地区公民館)

TEL:04-7188-4433 〒270-1122 我孫子市中里81-3

指定管理者 アクティオ株式会社