

日 時:2019年10月5日(土)

10時30分~14時00分

会 場:精華女子短期大学 3号館 120調理実習室

料 金:1,100円(材料費込)

内 容:和食の基本「だし」の取り方、活用法を

学び、だしを使った料理を作りましょう。

献立名:しめじごはん・えのき茸と若布のお吸い物

鯛と山芋の蒸し物 銀あんかけ・出し巻き卵

講師:料理研究家 重松 佳代 氏

申込み締切:2019年9月27日(金)

申込み・問合せ先:

精華女子短期大学 **食物栄養専攻 手水** 092-591-6331 (temizu@seika.ac.jp)