



戌

# 2018年アレンジ&本格おせち



今年のお正月は、**男性の方もぜひ**！美味しいおせちにチャレンジしてみませんか！

一年の家族の健康を願いながら作る日本のお節（おせち）。伝統的な本格おせち作りのコツと、いつもと違ったプロの味を楽しめるアレンジメニューに挑戦！

期 日 **12月7日（木）**

時 間 **10：00～13：00**

定 員 **20人** 受講料 **1,000円** 材料費 **1,500円**

締 切 **11月21日（火）必着** 託児 **有り（満2歳～就学前迄）無料**

講師：**木和 幸子**



\*メニュー\*

☆数の子の奉書巻き ☆カニ詰めクリームコロッケ

☆焼豚 ☆海老チリ ☆青のり入り伊達巻き ☆黒豆

☆イタリアンチキンロール ☆クルミ入り田作り



申 込 方 法

住所、氏名（ふりがな）、年齢、電話番号、講座名、託児、（お子様のお名前・年月齢）を記入しお申込みください。往復ハガキで送付又は、直接窓口にお越しの場合は、郵便ハガキ1枚（62円）をご持参ください。ホームページからの申込みもできます。



太宰府市男女共同参画推進センタールミナス ☎092（925）5404



〒818-0102 太宰府市白川2-2



<http://dazaifu-ruminas.ip/>