

和の献立教室

世界に誇る日本文化「和食」。
目でも楽しめる秋の味覚を学びましょう。

おしゃれた季節の和
食器使いも学びます

（鯖の味噌煮
缶を使って）

ご飯

四、
鯖の炊き込み
和風グラタン

三、
茄子の
柿の白和え

吹き寄せあん

もの

一、
菊花蕪のつめ

秋の
おもてなし膳

御献立



○ 日 程:10月11日(木)午前10時～午後1時

○ 参加費:1,500円

○ 募 集:20名

○ 申 込:9月11日(火)窓口9時～、電話10時～ **先着順**

○ 持 ち 物:エプロン、三角巾、布巾、持ち帰り用タッパー

○ 講 師:松田紀子先生

Matsuda's Kitchen 主宰。各施設で料理講師として活躍中

○ 問 合 せ:中川西地区センター ☎912-6973



特定非営利活動法人 つづき区民交流協会 <http://www.tsuzuki-koryu.org>
中川西地区センター ☎045-912-6973

個人情報取扱に関する同意書（施設利用のために）

（個人情報保護管理者） 特定非営利活動法人 つづき区民交流協会 個人情報保護管理者 事務局長

（利用目的）1. お客様の施設利用、および当協会のサービス提供に対する申込手続およびご連絡のため、2. 施設 PR のため、写真撮影等をする場合があります（個人情報の開示等に関して）情報を提供されたお客様は、該当情報に関して利用目的の通知、開示、訂正・追加・削除、利用又は提供の拒否を要求いただける権利を有しております。* 当協会の個人情報の取扱詳細につきましては、当協会のホームページまたは施設内掲示の「当協会における個人情報の取扱について」に掲載しております。* なお、いただいた個人情報は施設利用管理の目的以外には利用いたしません。上記についてご同意の上お申し込みください。