## になし

練馬産の野菜をたっぷり使いごちそうに変身、おいしくバランスの良い 料理を作ります。季節の旬を楽しむ料理教室です。簡単にすぐ出せるごち そうを食卓に!(※料理は都合により、一部変更になることもございます。)

## 



(イラストはイメージです)

・タンドリーチキン ・ハムときのこのピラフ ・スープ

・ミニトマトとチンゲンサイのソテー ・ラ・フランスのコンポート

日時:令和7年 12月 7日(日)11時~14時

会場: 勤労福祉会館 料理室

講師:須沼 三枝子(食育栄養インストラクター)

定員:16名(申込順)

費用: 2,500円

持ち物:エプロン、三角巾、マスク

筆記用具をご持参ください。

申込方法:窓口または電話にてお申し込みください。

申込後、都合が悪くなった場合は、早めにご連絡を

お願いします。

※ 講座開催日の前日・当日のキャンセルにつきましては、 材料費相当を頂戴いたします。ご了承ください。

**申込み・問い合わせ**:

練馬区立勤労福祉会館 練馬区東大泉5-40-36 TEL03-3923-5511

(受付時間 9:00~21:00)