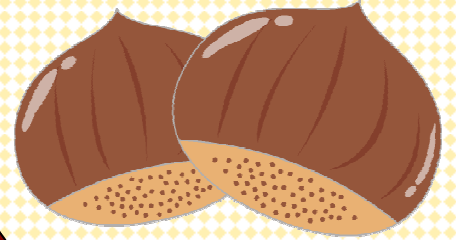


食育2013 親子料理教室



テーマ

旬を生かして
“秋の味覚で中華ごはん”

旬の具材を入れた「中華ちまき」、
「白菜スープ」や「カスタード春巻」

＊ ＊ 日時 ＊ ＊

平成25年

11月17日(日)

10:00～13:00

＊ ＊ 対象 ＊ ＊

小学4年生～中学生と保護者

＊ ＊ 定員 ＊ ＊

80名

＊定員になり次第締切

＊ ＊ 参加費 ＊ ＊

一人 500円



お申込みは、お電話またはFAXでお願いいたします。

TEL 092-523-0411

FAX 092-521-0951



中村調理製菓専門学校

福岡市中央区平尾2丁目1-21

<http://www.nakamura-s.com>

「2013年 食育（ルソン・ド・グゥ）親子料理教室」のご案内及びFAX申込書

拝啓 仲秋の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。

さて、中村調理製菓専門学校では、食育普及啓蒙事業として、小学生、中学生及びその保護者を対象に食育教室を開催します。

“食欲の秋”、今回は、秋の食材をいろいろ使った“中国料理”。旬の具材を入れた“中華ちまき”に“白菜スープ”や“カスタード春巻き”、その名も「旬を生かして“秋の味覚で中華ごはん！”」。

プロの講師がわかりやすく、“いろいろなごはんのコツ”を教えます。参加者は、親子で楽しく作っていただきながら、「食材の“旬”、選び方と生かし方」についても学んでいただこうと考えています。

つきましては、ご多忙の折とは存じますが、万障繰り合せの上、多数ご参加いただきますよう、ご案内申し上げます。

敬具

記

1. 事業名称：2013年 食育（ルソン・ド・グゥ）親子料理教室
「旬を生かして“秋の味覚で中華ごはん！”」
2. 講師：中村調理製菓専門学校 中国料理部門 准教授 梶原 陽二
3. 日時：平成25年11月17日（日）10：00 ～ 13：00
4. 会場：中村調理製菓専門学校（〒810-0014 福岡市中央区平尾2-1-21）
西鉄平尾駅もしくは薬院駅から徒歩7～8分、一本木バス停徒歩 1～2分
5. 参加対象者：4年生以上の小学生、中学生及びその保護者
6. 内容 講義・示範・実習・試食
実習内容：旬の具材を入れた「中華ちまき」、「白菜スープ」や「カスタード春巻き」
7. 参加費 親子 1人様500円（材料費・テキスト代・税込）
8. 定員 親子で80名（定員になり次第、締切ります）
9. 持参品 調理用作業着（エプロン、帽子、三角巾等）、上履き、筆記用具
10. 主催 中村調理製菓専門学校
11. 申込方法 電話、FAX またはHPからお申込み下さい
中村調理製菓専門学校 Tel 092(523)0411 Fax 092(521)0951
〒810-0014 福岡市中央区平尾2丁目1-21
【HP】 www.nakamura-s.com

FAX申込書

*下記に必要事項をお書きになり、FAX（092-521-0951）まで送信してください。

フリガナ		職業	年齢
申込み者氏名			歳
住所	〒 —		
電話番号	— —	FAX番号	同左 ・ — —
同伴者氏名		年齢	同伴者氏名
		歳	
			歳