

## 基礎がわかればごはんが美味しい!

ありがとう いただきます 伊丹食育推進 プロジェクト

# 男性料理入門

料理はレシピ通り、手順通り作れば、間違いなく美味しくなります。 材料の切り方といった基本的なことから学ぶと、料理の奥の深さがわかり、 もっと楽しくなります。バランスの取れた健康的な食生活を自分の力で 築いていくことを目指しましょう!

6,7月

2ヵ月ごとにプチテーマを設定して進めていきます。料理の基本から、夏バテ対策、 おもてなし、温活など。季節に合わせたレシピをご用意してお待ちしています。

## **★今回のテーマは『蒸し暑い季節を乗り切るレシピ』**

湿気が多く蒸し暑い梅雨は、体がだるくなることも多いですよね。 食欲が出る「食べたい!」料理をおいしく作って、この季節を乗り切りましょう!

#### 日 程

### 〈全3回〉

	1回目	2回目	3回目
★木曜クラス	6/12	6/26	7/17
★土曜クラス	6/14	6/28	7/19

1回目 ナポリタンスパゲティ、グリーンサラダ、ほうじ茶プリン

2回目 エビチリ、じゃがいものチンジャオロース、卵のスープ

3回目 ポークカレー、かぼちゃのムニエル、トマトのシンプルサラダ

※メニューは変更になる場合がございます。





時 間:10:30~13:00

※献立により30分程度延長の可能性あり

場 所:ラスタホール 3階 多目的室兼調理室

受講料:5,700円+材料費3,300円 合計9,000円(稅込)

講 師:宮本 紀子、西澤 佳志子、西野 絹(うち2名)

持ち物:エプロン、筆記用具、手拭きタオル、マスク(調理中着用)

定 員:各クラス10名

○天災・講師の急病等により、日程変更または中止となる場合がございます。

○体調不良の場合は受講をご遠慮いただきますようお願いします。

お問合せ・お申込み

ラスタホール(伊丹市立生涯学習センター) TEL 072-781-8877

休館日:火曜休館(火曜祝休日の場合は翌平日休館)、 年末年始(12/29~1/3) https://www.lustrehall.com

インターネットでのお申し込みは、ラスタホールのホームページにある「お申込みフォーム」に必要事項を入力のうえ、送信してください。 送信後、2~3日たってもラスタホールからの返信が無い場合は、お電話でお問い合わせください。

※お申し込みは来館・電話が優先されます。ご了承ください。

→ 公益財団法人いたみ文化・スポーツ財団 / ラスタホール 伊丹市教育委員会



ラスタホール(押9市立生涯学習センター) 〒664-0865 伊丹市南野2-3-25