

おだしが決めたの 春の和食

簡単にできる“おだし”の取り方を学んでみませんか？
毎日無理なくできる方法で、おいしい和食を作りましょう。

3月12日(月) 10:00 ~ 12:30



講師

料理家・Relish(大山崎町) 主宰

森 かおるさん



日時：平成30年3月12日(月)
10時~12時30分
(開場9時40分から)

対象：どなたでも(男女問わず)

料金：2,400円(当日精算)

持ち物：エプロン、お手拭きタオル、
筆記用具

場所：バンビオ1番館・6階食工房

〈メニュー〉

- ・桜鯛の新玉あんかけ
- ・菜の花のおかか和え
- ・鶏と新ごぼうの炊き込みご飯
- ・小松菜のお味噌汁

申込：2月4日(日) 10:30から

※先着24名

電話：075-963-5500

Fax：075-963-5504

※キャンセルは3月5日(月)まで

講師：森 かおるさん

料理家・Relish(大山崎町) 主宰

2003年JR山崎駅前に生活雑貨と暮らしの教室「Relish」を開く。

料理教室では「作ってうれしいおうちのごはん」をテーマに、毎日のごはん作りが
楽しくなる工夫と安全な食の最初の一步を伝えている。

著書＝「やさしいおだしの教室」(光村推古書院刊)、

「日々のお弁当図鑑」(アノニマ・スタジオ刊)など

主催：長岡京市中央生涯学習センター / 指定管理者：大阪ガスビジネスクリエイト(株)