

伝統的な味に ひと工夫

定番のおせち料理



調理イメージ(写真は昨年のおせち料理例) *飾りものは含みません

【おせちメニュー】

- <一の重> (祝い肴/口取り)
 - ・黒豆 ・ナッツごまめ ・二色卵
 - ・フルーティきんとん ・おじゃが小町
- <二の重> (焼き物)
 - ・えびの姿焼き ・のしどり (松風焼き)
 - ・子持ち鶏 ・里芋の豊年揚げ
 - ・鶏ささ身の三色揚げ
- <三の重> (煮物)
 - ・吹き寄せ煮 ・柿うずら
- <与の重> (酔の物)
 - ・ゆず釜 (三色なます) ・ヨーグルトゼリー
 - ・かまぼこの飾り切り

【講座日の昼食メニュー】

- ・彩り鮭ずし ・京風雑煮椀

◇食材の都合で、献立が変更になることがあります

- ・日時 平成29年12月10日(日) 10時00分～15時00分
- ・申込受付 平成29年11月10日(金) 午前9時より、
電話又は窓口(先着順)
- ・場所 六甲道勤労市民センター 4階 料理教室
- ・講師 田中 智子 氏 (神戸生活指導研究会)
- ・定員 36名(先着順)
- ・受講料 3,500円 (材料費1,800円込)
- ・持参物 料理用手拭き、エプロン、三角巾、筆記具
底の広い手提げ袋(折箱は準備します)

12月3日(日)以降のキャンセルは材料費を申し受けます。

(公財)神戸いきいき勤労財団
神戸市立六甲道勤労市民センター

神戸市灘区深田町4丁目1-39メイン六甲4・5階
JR 六甲道駅南隣 TEL:(078)841-1711

