

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

◇食材の都合で、献立が変更になることがあります

## 【おせちメニュー】

- <一の重> (祝い肴/口取り)
  - ・黒豆(赤ワイン風味) ・柚子風味ごまめ
  - ・紅白巻き ・抹茶きんとん ・数の子の白雪和え
- <二の重> (焼き物)
  - ・千草焼き ・和風春巻き2種 ・簡単ローストビーフ
- <三の重> (煮物)
  - ・海老のつや煮 ・高野の詰め物 ・海運煮
  - ・紅白梅煮 ・柿うずら
- <与の重> (酔の物)
  - ・柚子釜 (五色なます) ・卵の花の松笠
  - ・かまぼこの飾り切り

## 【講座日の昼食メニュー】

- ・海老の雑煮 ・吹き寄せ鮭ずし

日時 平成30年12月24日(祝) 10時00分~15時00分

- ・申込受付 平成30年11月8日(木) 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 3,800円 (材料費1,800円込) ※当日現金にてお支払いください

12月17日(月)以降のキャンセルは材料費を申し受けます。

- ・持参物 料理用手拭き、エプロン、三角巾、筆記用具  
底の広い手提げ袋(折箱は準備します)

(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

