特別講座

神戸市立六甲道勤労市民センター

いつもの素材でひと工夫

お正月のおもてなし料理

調理イメージ　◇食材の都合で、メニューが変更になることがあります
◇雑煮・飾り物は含みません

◆メニュー◆

口取り　・菜の花卵
・金時豆のういろう
・ばらの飾り切り

焼き物　・えびのグラタンカップ
・鶏肉のオレンジ風味

酢の物　・花れんこん
・紅白なますジュレ仕立て

煮　物　・生麩の信田巻き

揚げ物　・鮭とチーズの春巻き

蒸し物　・貝柱真薯の蒸し物

ご　飯　・スモークサーモンの押しずし

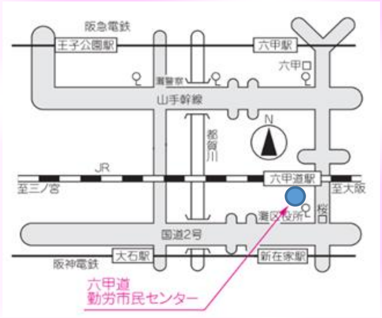
令和元年12月7日(土)　午前10時～15時頃

※9：30より受付　(食事時間を含む)

- **申込方法**　令和元年11月5日(火)　午前9時より
電話：078-841-1711　または窓口で先着順に受付
- **場　　所**　六甲道勤労市民センター　4階　料理教室
- **講　　師**　廣田　久子　氏　(神戸市生活指導研究会)
- **定　　員**　36名
- **受 講 料**　3,900円　(当日 9:30～料理教室入口の受付で、現金にてお支払いください)
※11月30日(土)以降のキャンセルは、キャンセル料として 1,900円を申し受けますのでご了承ください。
- **持 参 物**　料理用手拭き、エプロン、三角巾、筆記用具、持ち帰り用容器
(食べきれない場合はタッパー等をご持参ください)

(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

開館時間：平日・土曜　9時～21時　日曜・祝日　9時～17 時
休 館 日：第3木曜日



いつもの素材でひと工夫

お正月のおもてなし料理

いつもの素材が、ひと工夫で、
おしゃれなお正月のおもてなし料理になります。
身近にあるもので、華やいだ演出をしてみましょう。

メニュー

菜の花卵

金時豆のういろう

ばらの飾り切り

えびのグラタンカップ

鶏肉のオレンジ風味

花れんこん

紅白なますジュレ仕立て

生麩の信田巻き

鮭とチーズの春巻き

貝柱真薯の蒸し物

スモークサーモンの押しずし