

男性のための応援料理教室

家でつくる **本格イタリアン!**

簡単なのに
とっても
美味しいよ!



子どもから大人まで人気のあるイタリアン料理に挑戦してみませんか。

今回は本格的なのに簡単なアンティパスト（前菜）とメインに魚貝を使った“アクアパッツア”（煮魚風）を作ります。

講師はお馴染みの毛見文枝さんにご指導いただきます。

家族のため、またはご自身のレパートリーを増やしたい、将来に備えたい、と思っている男性の方々、ご参加をお待ちしています。



(イメージ)

メニュー

・前菜 ・アクアパッツア ・パン ・デザート

日 時 2016年 **8月21** 日(日) 10:00~13:30 (受付 9:30~)

会 場 わろうべの里（南部総合福祉センター）2F 食のスタジオ

講 師 毛見文枝さん

参加対象 市内在住・在勤の男性 **15** 名（先着順）

参加費 500円（食材費）

持参するもの エプロン・三角巾・筆記用具

申し込み 7月19日（火）から8月15日（月）
までに下記へ申し込みください。

申し込み・問い合わせ先

四街道市経営企画部政策推進課

TEL 043-421-6161 FAX 043-424-8920

E-mail yseisaku@city.yotsukaido.chiba.jp

FAX・E-Mailは、お名前・ご連絡先をご記入ください。

講師毛見文枝さん プロフィール

調理師専門学校で調理師科の科長として、調理実習全般、調理理論、食文化概論の授業を担当。

現在は日替わりシェフの店さくらそうで「がれっとや・けみ」のシェフとして、また、みんなで地域づくりセンターのコーディネーターとして活躍されています。

※いただいた個人情報は目的以外には使用しません。

主催：四街道市男女共同参画フォーラム実行委員会