

食の手しごと 秋冬編

～自分たちの手で作る・伝える・四季を大切に～

時間・内容を変更しました!

11/15 季節の行事食

デ モ: あんこを煮る、けんちん汁
実 習: おはぎ、ポン酢
持ち帰り: おはぎ(あんこ・ごま・きな粉)、ポン酢



全2回

いずれも月曜日

10:00～12:00

11/29 こんにゃく

デ モ: 白菜の浅漬け、お雑煮
実 習: こんにゃく、柚子みそ
持ち帰り: こんにゃく、柚子みそ、白菜漬

講師 はたともみ氏

ここちえのき主宰
「ここちよい暮らしの知恵」をテーマに
衣食住に関する各種講座を企画。
助産院スタッフ・NPO法人 Umiのいえ講師

※社会情勢を鑑み講座内で試食はしません。ご理解いただきますようお願いいたします。

会 場 大和市文化創造拠点 シリウス6階 生涯学習センター611調理実習室

対 象 大和市内在住・在勤の方

定 員 先着 17名

参加費 1,500円(全2回分、材料費込み)

※初回にお支払ください。返金はできません。

11/13(火)以降にキャンセルされた場合は、キャンセル料300円がかかります。

持 ち 物 筆記用具、エプロン、三角巾、ふきん、持ち帰り用の容器

アクセス 小田急江ノ島線・相鉄本線 大和駅から徒歩3分

※天候や交通機関の運行状況および、その他不可抗力により開催が中止となる場合がございます。

※駐車場の数に限りがありますので公共交通機関でご来場ください。

※食物アレルギーについては、自己責任においてご参加いただきますようお願いいたします。

～生涯学習センターからのお知らせ～

メールマガジンを発行しています。QRコードからは非ご登録ください。



申 込 10/16(土) 10:00～受付開始

電話 または 6階生涯
学習センター窓口にて

お申込・お問合せ 046-261-0491

主催: やまとみらい(大和市文化創造拠点 指定管理者)/ 大和市生涯学習センター <https://yamato-bunka.jp>