

取手ウェルネスプラザ：料理教室

<秋の和食メニュー>

【メニュー】

🍄 かやく炊き込みご飯

🍄 小松菜ときのこの和え物

🍄 肉団子入り茶わん蒸し

🍄 秋月の白玉団子



今回は秋の和食メニュー4品を作ります。かやくご飯は炊飯器で具材も入れて、炊き込むだけの炊き込みご飯を作ります。茶わん蒸しには鶏肉の肉団子を入れて、ボリューム感のあるものに仕上げます。和え物はきのこのマリネと小松菜を和えたさっぱりとした味です。食後の和スイーツは秋の満月のような黄色いお団子です。秋の食材をたっぷり使った和食メニューを一緒に作りませんか？

日 時：9月24日（火）10:00～13:00

定 員：12人（申し込み多数の場合は抽選となります）

対 象：18歳以上の方

参加費：1500円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具、マスク

申込期間：9月8日（日）【10:00～21:00】～9月9日（月）【9:00～21:00】（電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122）

抽選後、9月11日（水）10:00より当選者のみ電話でご連絡いたします。（キャンセルが発生した場合には再抽選の上、ご連絡いたします）



料理教室にご参加いただく方へのお願い

- ・料理教室では引き続きマスク等の着用をお願いいたします。
- ・体調の優れないお客様はご来場をお控えください。
- ・遅刻された場合、教室の進行に支障がでる恐れがあるため、参加をお断りする場合がございます。ご来場のお客様にはご理解とご協力をお願い申し上げます。