

取手ウェルネスプラザ 料理教室

〈秋色メニュー〉

【メニュー】

- 🍡 さつまいもときのこの炊き込みご飯
- 🍡 鶏とごぼうの煮物
- 🍡 白和え



秋風が吹く季節になりました。今回は秋色メニューとして和食を3品作ります。主食は秋の食材を入れた炊き込みご飯。塩は入れずに塩こうじで風味良い味付けにします。主菜は鶏肉とごぼうを圧力鍋を使って柔らかく煮て仕上げます。副菜は和食の基本料理の白和えを作ります。一番だしを使って野菜に味付けをした後、和え衣で和えます。

2人1組で調理していただきます。出来上がった料理で秋の季節を感じてください。

日 時：10月13日（水）10:00～13:00

定 員：6名

参加費：1200円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、マスク

申込期間：9月22日(水)10:00～9月23日(木)17:30

（電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122）

抽選後、9月25日(土)10:00～電話にてご連絡いたします。

（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。）

新型コロナウイルス感染症予防に関するご案内

- ・マスク等の着用をお願いいたします。
- ・受付時に検温をさせていただきます。（37.5℃以上のお客様は入室をご遠慮いただく場合がございます）
- ・ご試食はアクリル板を設置してお召し上がりいただきます。
- ・今後の感染拡大の状況により、教室中止、内容の変更の場合がございます。

ご来場のお客様にはご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力をお願い申し上げます。