

働 く 世 代 応 援

夏野菜使い切り講座

日々の生活に追われ、野菜を使いきれず腐らせてしまったり、
食べられる部分を捨てていたりしませんか。
物価高騰の今だからこそ、食材をムダにしない方法を学びましょう。
夏野菜の特徴・使い方・保存法を紹介します。

日時 6月22日（日） 10時～12時30分

場所 芳田公民館 1階 料理講座室

講師 日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエプロ
三宅 八重子さん

対象 主に20代～50代の方

定員 20人（先着順）

材料代 800円（当日集金）

持ち物 エプロン、マスク、三角巾、手ふき、食器用ふきん、台ふき、飲み物

申込み 6月15日（日）までに

公民館窓口・電話・岡山市電子申請サービスからお申し込みください

※6月16日以降のキャンセルは、材料代をお返しできないことがあります



主食、メイン、
スープ、デザートの
4種を作って食べます

問い合わせ先

岡山市立芳田公民館

岡山市南区西市 96-1

TEL/FAX：(086)245-0688

開館時間：9:30～21:00 日曜は 9:30～17:00

休館日：水曜日・祝日

岡山市電子申請サービスは
こちらから ↓

