

働 く 世 代 応 援

夏野菜編

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。
値上げが続く今、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28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、菜膳アドバイザー
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21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22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 ↓

