

講座番号 18-A-30 講座名 楽しく学ぶ飾り巻き寿司

講座日程	第 3 火曜日	時間	始まり 10:00	終わり 12:45	募集人員	15名
4月 17	5月 15	6月 19	7月 17	8月	9月 18	
10月 16	11月 20	12月 18	1月 15	2月 19	3月	

ササモリキヨマサ

教授名 笹森 清正 講座教室 豊郷公民館

★教授プロフィール★

○厚生労働大臣認定 「すし料理専門調理師・調理技能士」「日本料理専門調理師・調理技能士」○(社)調理技術技能センター認定「専門調理食育推進員」○JSIA認定「飾り巻き寿司インストラクター」○鹿嶋飾り巻きねっと主催。東京・神奈川・福島等で食育体験教室の講師を経験後、地元での活動を始めました。現在は、小学校や幼稚園、町づくりセンター等の依頼で食育体験教室等を開催したり、かしま灘楽習塾、カナル

★講座概要★

お花やキャラクターの絵柄等、切ると絵が出る楽しい巻き寿司を、一日一絵柄を無理なく学び、10回で10種類の巻き寿司が習得できます。酢飯の防腐作用により、お弁当や行楽のお供に最適です。

★講座詳細紹介★

バラの花巻きやアンパンマン等の作品を一つずつ確実に覚えられる様にゆっくりとすすめ、出来上がった作品を食べながら交流を深めたいと思います。

教材費

1000円～1500円くらい(講習内容により前後します)
 内容:食材、調味料、参考資料、衛生用品、備品等
 特典:飾り寿司用30cmまきすとまな板、布きんプレゼント

持ち物

包丁、キッチンスケール、エプロン、持ち帰り用容器、筆記用具等

申込方法:①講座番号 ②講座名 ③住所 ④氏名(フリガナ) ⑤電話番号⑥生年月日 ⑦性別
 をご記入の上 ハガキ・FAX・Eメールで、かしま灘楽習塾 事務局まで
 TEL0299(85)2601 FAX(85)2602 〒314-0031 茨城県鹿嶋市宮中4631-1
 Eメール kashimanada_info@yahoo.co.jp

★講座日程は2月1日現在ですので変更のある場合があります。ご注意ください。