

講師：百田 里恵

令和7年
2/28 (金)
10:00～13:30

春の祝い膳

赤飯～桜餅まで色々



～献立～

主食 赤飯

主菜 蓮根入り鶏のつくね

副菜 高野豆腐の含め煮・さつま芋のレモン煮

野菜の煮物(人参・手綱こんにゃく・椎茸つや煮・絹さや・松葉銀杏)

青菜 ほうれんそうと春菊のごま和え

香物 柚子大根

お吸い物 わかめと麴の清汁

お菓子 さくら餅

場 所：阿賀まちづくりセンター 2階 調理室

対 象：18歳以上

定 員：先着15人

受講料等：1,900円（受講料400円＋教材費1,500円）

持 ち 物：エプロン・布巾3枚・三角巾・筆記用具

申 込：1月20日(月)～2月8日(土)

お問合せ：阿賀まちづくりセンター Tel：71-9077