

魚の 捌き方 講座

～自分で捌いた魚を美味しく調理～

受付開始

1月6日(月)



2020年1月25日(土)

午前11時～午後2時(終了予定)

講師：仲良し会メンバー2名

対象：中学生以上の方

費用：参加無料(材料費 ¥1,000)

定員：6名

持物：エプロン・三角巾・手拭き用タオル・マスクなど

※包丁やまな板は貸出できますが、ご自宅にあるものをご持参いただいても構いません。
※ご自身のアレルギーには十分ご注意ください。

※無断キャンセルの場合、弊社の他の催しに参加いただけない場合がございます。

守口市東部エリアコミュニティセンター

〒570-0012 大阪府守口市大久保町1丁目南27番6号

☎06-6902-5500 (9時～22時)

お問合せ
お申込み

バスでご来館の場合…大阪バス「古川橋駅」から「藤田」下車 徒歩5分
お車でご来館の場合…当館の駐車場が満車の場合は近隣の有料駐車場をご利用ください。

【主催】守口市東部エリアコミュニティセンター(東部エリア指定管理者 株式会社ケイミックスパブリックビジネス)

お品書き
・サバの味噌煮
・小鰯のフライ
※変更になる可能性があります。
・具沢山茶碗蒸し
※エビが入る予定です。
・おひたし
・ご飯