

くんち料理教室

9/14 (土) 10:00~12:00
(試食・片付込)

会場:調理実習室 (長崎市民会館 2階)



材料費
500円
(1人分)

秋の大祭・長崎くんちの日に家庭で食べる特別な料理(くんち料理)を作ります。

●お品書き●

煮しめ
さらさ汁
赤飯(試食)
紅白なます(試食)
甘酒(試食)

【対象】 成人
【定員】 24人
【準備物】 ●材料費 500円
●エプロン●三角巾
●手ふき用タオル
●食器用ふきん
●試食時飲みもの

【講師】

わきやま じゅんこ
脇山 順子 先生

元長崎女子短期大学教授
料理研究家

公民館学習グループ
「長崎の食卓」

「長崎の味研究グループ」講師



受講お申込み方法 往復はがき・インターネット・直接来館

◎往復はがきの場合

往信 〒850-0874 長崎市魚の町5-1 長崎中央公民館 「講座名」係	白紙 この面には何も 記入しないで ください	返信 〒 受講申込者の 郵便番号 住所 氏名	①講座名 ②郵便番号 住所 ③受講者氏名 (ふりがな) ④年齢 ⑤連絡先電話番号
---	---------------------------------	---------------------------------------	--

往復はがき(126円)をご購入いただき、上記の要領でご記入のうえ、お送りください。

※注意 受講結果を印刷しますので1講座につき、はがき1通で受付となります。

◎インターネットの場合

下記サイト(中央公民館公式WEB)の申込フォームに必要事項を入力の上、送信してください。

※注意 メールアドレスの誤入力や迷惑メール対策を行っている場合は確認メールが届きません。また、迷惑メール対策を行っている場合は「@ngs-shiminkaikan.jp」を受信設定にしてください。

申込み用
QRコード



◎直接来館される場合

返信連絡用として官製はがき(63円)の表面にご自分の住所・氏名を記入のうえ、ご持参ください。

応募締切

8/31(土)

必着

<主催・お問合せ>

長崎中央公民館 〒850-0874 長崎市魚の町5-1(長崎市民会館)

<電話>095-825-1948(平日9時~17時) <公式WEB><https://ngs-shiminkaikan.jp/>

NGS 市民会館