

ハーブを使って楽しく cooking !

## ハーブ活用講座（お料理編）

香りを楽しみ、味覚を味わい、健康に役立ってるなど、ハーブは私たちの生活に活用されるようになりました。ハーブやスパイスの種類や特徴を学び、お菓子作りや料理に生かしてみませんか？



画像はイメージです。

講師

増岡 麻水さんますおか あさみ（ハーブ学習指導員）

日時

6月15日、7月20日 水曜日  
10:00~13:00 全2回

場所

幕別町百年記念ホール 調理実習室

対象

一般 15名

（応募者多数の場合抽選、単発受講も可）

受講料

一般 1,000円

（単発受講の場合1回分500円）

材料費

1,000円

（単発受講の場合1回分500円）

持ち物

エプロン、バンダナ、筆記用具 等

締切

6月8日(水)



### カリキュラム

1回目：お菓子作りに使うハーブ&スパイス  
ハーブクッキーを作ろう！

2回目：キッチンハーブとスパイスの活用法  
ハーブスープとドレッシング作り！

※内容が変更になる場合もあります。

### お申込は・・・

幕別町百年記念ホール 企画担当 酒森  
TEL (0155) 56-8600  
FAX (0155) 56-8602  
HPアドレス：<http://m100.jp>  
mail：info@m100.jp