

減らそうフードロス！備えよう災害！

食品の整理と使い切りレシピ講座

全2回

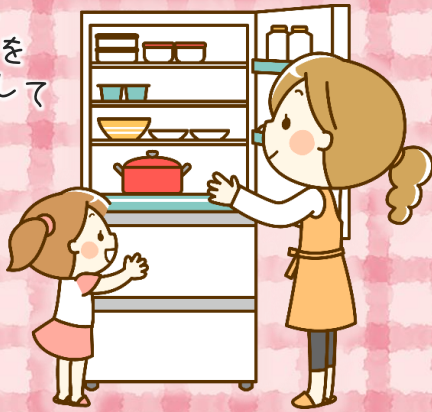
3/18 水 10:00~12:00

会場 幕別町百年記念ホール 学習室2

講師 暮らしデザイン 代表

松井 香織さん
(整理収納アドバイザー)

ご自身の確認用に
ご自宅の冷蔵庫内を
スマホなどで撮影して
ご参加ください！



災害時を想定して
非常食も使ったレシピで
4品作ります。
食器やスリッパを作る
防災工作も行います！



3/25 水 10:00~12:00

会場 幕別町百年記念ホール 調理実習室

講師 食の寺子屋 直歩塾 代表

ポリパン®スマイル協会 理事

浦木 明子さん

定員 12人 (町内・2回受講者優先、申込多数時は抽選)

受講料 1,000円 (2回分) ※単発受講は1回500円

材料費 500円 (3/25 食材費)

持ち物 筆記用具、【3/25のみ：牛乳パック2個、古新聞、はさみ、手拭き】

申込み 窓口、電話、インターネットまたはFAXでお申込みください。

※FAXの場合は氏名(ふりがな)、年齢、性別、住所、電話・FAX番号を
記入し送信してください。

★3/11(水)締切 抽選結果は3/12(木)以降にお知らせします。

お申込み・お問合せ

幕別町百年記念ホール 担当：三石(みついし)、酒森(さかもり)

〒089-0563 幕別町字千住180番地1 火曜休館(祝日の場合は翌日休館)

WEB <https://m100.jp/> TEL 0155-56-8600 FAX 0155-56-8602