

令和2年度生涯学習講座



道民カレッジ  
連携講座

やっぱり和食がいいね!

# プロから学ぶ和食料理講座

8月27日 木曜日から開講 全5回

10:00~13:00

講師:酒森 博幸さん

(町内在住、調理師)

幕別町百年記念ホール

調理実習室にて



画像はイメージです。

対象:一般 10名(単発受講も可、応募者多数の場合抽選)

受講料:2,500円(5回分)※単発受講の場合1回500円

材料代:5,000円(5回分)※単発受講の場合1回1,000円

持ち物:エプロン、三角巾、布きん



画像はイメージです。

## 講座内容

- 1回目(8/27㊦) だしのとり方使い方 茶碗蒸し 他
- 2回目(9/24㊦) 魚のおろし方 鮭料理 他
- 3回目(10/22㊦) 味付けについて 酢の物 他
- 4回目(11/19㊦) 揚げ方のコツ 天ぷら 他
- 5回目(12/10㊦) 家庭でできるおせち料理

※内容は変更となる場合がございます。



## お申込み・お問合せ

幕別町百年記念ホール

担当:酒森(さかもり)、三石(みつい)

〒089-0563 幕別町字千位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

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番子を  
記入して送信ください。