

🍷 下味冷凍おかず作り 🍷

～メリット盛沢山！下味冷凍のレパートリーを増やしましょう～

○開催日時：

令和8年2月4日、3月4日（全2回 水曜日）
9時30分～12時30分

※鶏むね肉・豚小間肉を使って
それぞれ 三種類紹介!!
（各日お持ち帰りは一種類、
二種類は試食程度です。）

○対象・定員： 成人 ・ 18人

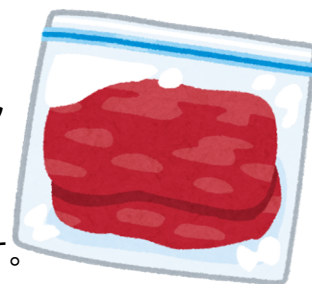
○受付・申込： 申込期間は1月5日（月）8時30分～1月19日（月）17時15分です。
引佐支所窓口、電話、FAX又は二次元コードによりお申込みください。
※この講座は抽選方式です。抽選結果は、締切後1週間以内にご連絡します。

○会場： 引佐支所 1階 栄養調理実習室

○講師： パンとお菓子、料理の教室Petit Copain 主宰 山本裕子さん

○材料費： 2,600 円 （2回分・初回集金）

※当選後は、受講をキャンセルする場合も材料費がかかります。



○持ち物： マスク、エプロン、三角巾、ふきん（3枚）、ごみ袋（レジ袋など）、筆記用具、飲み物、保冷バッグ（保冷剤入り） ※ファスナー付き袋は先生が用意します。

○二次元コード：



手指に傷のある方、
爪の長い方、マニ
キュアをしている方
は、手袋を着けてく
ださい。

申込・問合せ先

浜松市引佐支所

電話：542-1112 8時30分～17時15分

FAX：542-3319 （土日・祝日を除く）

●天候や講師の都合等により、講座の内容変更又は中止する場合があります。

●広報のため講座の様子を撮影し市の刊行物やホームページ、新聞等に掲載させていただくことがあります。

以上をご了承のうえ、お申込みください。

キリトリ

受講申込書	（月 日）	○申込人数（ /18）
講座名	フリガナ 氏 名	住 所
下味冷凍おかず作り		〒
		固定電話
		携帯電話
受付方法	窓口 ・ 電話 ・ FAX	チラシ配布方法
		窓口 ・ FAX ・ 郵送 ・ 不要

※この申込書に記入された個人情報は講座運営に関する連絡のみに使用します。