



魚料理に挑戦しよう!

～いわしを使った簡単な料理を作ります～

食事の基本、料理の楽しさ、身近な食材・魚について学びます。

○主催: 浜松市、常葉大学

○開催日時: **令和3年8月11日(水)**
午前10時00分～12時30分

この用紙は「雑がみ」としてリサイクルしよう!



○対象・定員: 小学生と保護者 6組(先着順)

○受付・申込: **令和3年7月1日(木)午前8時30分より、引佐協働センター**
窓口、電話又はFAXでお申込みください。
締切は8月2日(月)になります。



※裏面もご覧ください

○会場: 引佐協働センター 1階 調理室

○講師: 常葉大学健康栄養学科学生

○材料費: **1人 200円**

※8月2日(月)までに、材料費を引佐協働センターにお支払下さい。

○持ち物: **マスク、エプロン、ふきん(3枚)、三角巾、牛乳パック(まな板用)**
日頃使っている弁当箱、保冷バッグ、飲み物、筆記用具

○キャンセル料: **8月3日(火)より、材料費の 1人200円をいただきます。**



申込・問合せ先

浜松市引佐協働センター

電話: 542-1112 8時30分～17時15分

FAX: 542-3319 (土日・休日を除く)

受講申込書(月 日)

キリトリ

○申込人数

/ 6組

講座名	ふりがな 氏名	性別	住所	電話	学年・年齢
魚料理に挑戦しよう!	児童	男・女		固定電話	年生 歳
	保護者	男・女		携帯電話	歳
受付方法	窓口・電話・FAX		材料費	円	月 日 領収済