

働く大人の

日本料理店の料理長に学ぶだしのいろは

味覚教室

「だし」のおいしさ再発見！日本料理店の料理長を講師に迎え、「だし」を中心とした日本料理の良さを教えていただきます。いろいろな種類の「だし」の試飲や「だし」を活用したおいしい減塩料理の試食もあります。仕事帰りにサクッと学びませんか？

(2025年)
令和7年3/11(火) 18時30分～19時30分

- 会場** 西区民センター2階 料理実習室
※調理実習はありません。デモンストレーションと試食があります。(琴似2条7丁目)
- 対象** 西区にお住まいまたは通勤している方で18歳以上の方
- 定員** 24名 ※昨年度の「大人の味覚教室」にご参加の方はご応募できません。
- 費用** 無料
- 講師** 「日本料理 きびと」料理長 金田 真也 氏

▼▼ 申込み ▼▼

西区役所公式ホームページ
または
はがきにてお申し込みください。

「氏名、住所、電話番号、年齢、当該イベントを知ったきっかけ、申込理由」を記入してください。
応募者多数時は抽選。当選した方にのみ、2月28日(金)頃に郵送で結果をお知らせします。

- 応募締切
令和7年2月17日(月) 必着
- 西区役所公式ホームページ(申込みフォーム)→
- はがき(宛て先)
〒063-0812 札幌市西区琴似2条7丁目1番20号 西保健センター 「働く大人の味覚教室」係



お問合せ 札幌市西区保健福祉部健康・子ども課
TEL 011-621-4241

SAPPORO

