



クッキング
in
KOZU

房総寿司

各回異なる柄の巻きずしを作ります。

第1回 11月13日(月)

第2回 12月11日(月)



- ◎ 場 所：公津の杜コミュニティセンター 3階 キッチンスタジオ
- ◎ 時 間：9：30～12：00 *10分前に会場前にお集まりください。
- ◎ 参加費：1,000円(2回・材料費込)*巻き寿司1本分
(1回参加でも可：500円)
- ◎ 持ち物：エプロン、三角巾、巻きず(大・小)、布巾、タッパ
- ◎ 定 員：12人
- ◎ 対 象：高校生以上 *未就学児のお子様とのご参加はご遠慮ください。
- ◎ 講 師：アグリライフなりた 諸岡酉子先生

■■■申込み方法■■■

参加費を添えて、公津の杜コミュニティセンター
1階インフォメーションカウンターまでお申込み下さい。
申込みの際、記入いただいた個人情報は、当講座運営の為のみに使用し
その他の目的には利用いたしません。

■■■申込み・問合せ先■■■

〒286-0048 成田市公津の杜4丁目8番地 公津の杜コミュニティセンター
電話：0476-27-5252 FAX：0476-27-5353 E-mail：info-kozu@morinpiakozu.jp

