

万能調味料



「乾燥麴×パウダー調味料」で パッと作れるかんたんごはん

講師

Puchi Berry 主宰

岩田 智恵子さん

乾燥させた麴(こうじ)に出汁やカレー粉などを混ぜ合わせた3種類の「麴調味料」を作り、チャーハン、タンドリーチキンなどを調理します。

※1人前ずつ自分のチャーハンを作ります。各自、炊いたご飯200g程度(パックごはん可)をご持参ください。

写真はイメージです。

日時 11月18日(水曜コース) 午前10時～正午

11月20日(金曜コース) 午前10時～正午

会場 川口市民センター 調理室 (川口やまゆり館1階)

対象 どなたでも

応募者多数の場合は市民優先で抽選、定員に満たない場合は申込期限の翌日以降先着順

定員 各コース12名

費用 1,300円(受講料200円、材料費1,100円)

申込方法 往復はがき、またはEメールでお申込みください。

講座名「かんたんごはん」と「希望コース」、①住所、②氏名(ふりがな付き)、③年代、④電話番号、⑤往復はがきは返信面のあて名を書いて生涯学習センター川口分館へお送りください。

申込期限 10月20日(火)【必着】 結果は申込期限後、おおよそ10日前後でお送りします。

メール申込は
こちらから



問合せ・申込先

八王子市教育委員会 生涯学習センター川口分館

〒193-0801 八王子市川口町 3838

電話 042-654-8450 FAX 042-654-8452

メール kouza-kawaguchi@city.hachioji.tokyo.jp

【八王子市の生涯学習講座・イベント情報】

Facebook



X(旧Twitter)

