

巻き寿司

巻き寿司教室を開催します！！

地元でおなじみ魚駒の料理長 園 修さんを講師に迎えます。
プロのコツを学びながら、楽しくおいしい巻き寿司を作りましょう。



・日時/令和 7 年 12 月 4 日(木) 午前 10 時30分～午後 12 時まで

・場所/菩提寺まちづくりセンター

・講師/園 修 さん <<魚駒 料理長>>

・定員/15 名

*お申し込みは先着順となります。定員に達し次第受付終了とします。

*会員以外の方でもお申込みいただけます。

・参加費/1,500 円(材料費込み)

*参加費は当日徴収です、お釣りの出ないようにご協力お願いします。

*作った巻き寿司はお持ち帰りいただけます。

・持ち物/巻きす、しゃもじ、持ち帰り容器

エプロン、三角巾、ハンドタオル、マスク等

すだれ

*巻きすとは...お寿司をまく 簾 みたいな道具です。

100円ショップなどでお買い求めできます。横幅 24 cm以上の物をご用意ください。

・申込・問合せ/湖南省シルバー人材センター ☎ 72-6835

👉 必ずご本人さまがお申込みをお願いいたします。

締切/11 月 28 日(金)