

初心者の魚料理教室

今回のテーマは鯛

「鯛のあら炊き、鯛の香味焼き」

効能効果：若返り効果、疲労回復、
免疫力アップ、体の機能改善



- 日 時 2月24日(土) 午前10時～正午
- 場 所 エスポアール 料理室
- 対 象 寝屋川市内在住・在学・在職の15歳以上の人 16人
- 参加費 1,000円
- 持ち物 エプロン、三角巾(バンダナ)、ふきん2枚
- 申 込 2月1日～2月20日に直接窓口または電話(申込順)

問い合わせ

寝屋川市立エスポアール

〒572-0043 寝屋川市錦町21番3号

電話 072-828-4141 担当 辻野

