

5/17(日) 10:30-12:30

ハマミーナまなびプラザ調理室

5/24(日) 10:30-12:30

高砂コミュニティセンター調理室

参加費:親子1組 3,000円
(お子様追加料金500円/人)

対象:年少以上のお子様と保護者
※定員各4組

持ち物:エプロン、ハンカチ
筆記用具、スポンジ、ふきん

まなびの市民講師自主企画講座

茅ヶ崎産の食材で
体に優しいランチを作ろう

茅ヶ崎市まなびの市民講師

料理教室「Veggie &」 講師 Yumi

野菜料理研究家、野菜ソムリエプロ。
有機野菜を使った料理教室「Veggie&」主宰。
野菜販売のプロモーションやレシピ開発
などを手がける。

ランチメニュー

カリカリアーモンドバターの
豆乳フレンチトースト

ふんわり鶏団子と野菜のスープ

新鮮有機野菜のサラダ

BON APPETITの「姫路アーモンドバター」と イマハ菜園の「新鮮な有機野菜」を使用



BON APPETIT

姫路名物の品質にこだわった上質なアーモンドバター。
今回はアーモンドバター本来の味を楽しめる「オリジナル」を使用します。



イマハ菜園

茅ヶ崎、藤沢で農薬・化学肥料不使用の有機野菜を栽培。
安心安全で新鮮な野菜をお届けしています。

お申し込み・お問い合わせは
こちらから↓

veggieand31@gmail.com

お申し込み締切
開催日の3日前

市の講座はこちら↓



まなびスタートアップ!