

# 出張料理人

# 田中明



# 料理教室



「スーパーにある食材」と「ご家庭にある調味料」で、日本料理を気軽に楽しみましょう。おもてなし上手になれますよ。京都老舗料亭7年、大阪北新地割烹料理店で7年の経験を経て、現在はおもてなし和食の出張料理人として活躍する田中明先生をお招きして調理法のコツをお教えします。

## おいしさUP! 本当は誰にも教えたくない秘密の調理法を伝授

1/11  
(土)

### 年明けはじめての講座 鶴は千年 亀は万年にちなんで

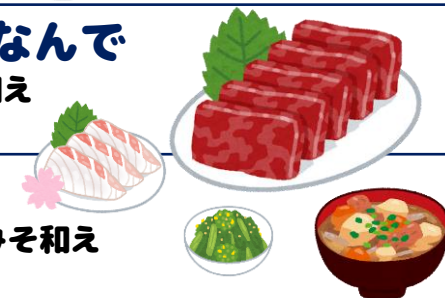
- 紀州鴨の治部煮 ●紅白なます ●雑煮(吸い物)
- 青菜と舞茸の白和え ●大根と厚揚げ(おでん仕立て)



2/15  
(土)

### おかわりしたくなる 絶品粕汁 節分にちなんで

- 五目豆 ●大羽いわしの生姜煮 ●菊菜お浸し切り胡麻和え
- 和牛たたき ●かす汁



3/15  
(土)

### 春先取りメニュー

- 桜鯛昆布め ●菜の花の芥子和え ●生麩と筍の木ノ芽みそ和え
- 具だくさん豚汁 ●ブロッコリーバターこしょう

※献立の内容は、食材の仕入れの等の関係で変更になる場合がございます。

**講師** 田中明先生 長年培ったプロの知識を、シンプルな調理法で皆さまにお楽しみいただきます。毎日の食卓を楽しくしましょう。是非ご参加お待ちしております。

**時間** 10:00~12:00 **場所** スワンホール 2階 多目的室 兼 調理実習室

**料金** ①参加費: 3回 6,000円 ※参加費は、スワンホール受付にて、事前に3回分お支払いください。クレジットカード、各種電子決済も可能です。

②材料費: 3,000円(3回分) ※材料費は、初回日に3回分を講師へ現金でお渡し下さい。つり銭がないようにお願いします。初回やむを得ず欠席の場合、振込をお願いすることになります。

**対象** 18歳以上 **定員** 20名 **持ち物** 筆記用具、エプロン、三角巾、料理用手拭き

**お申込み** 2024年12月15日(金) 9時開始 電話またはQRコード

QRコードからお申込みフォームへアクセスし、入力/送信してください。



主催:伊丹市教育委員会(スワンホール指定管理業者:日本環境マネジメント株式会社)

※土砂災害警戒情報も含む気象特別警報が発令された場合、中止になる場合もあります。

# スワンホール

伊丹市立中央公民館  
伊丹市青少年センター  
伊丹市立労働福祉会館

【休館日】第1・3月曜日(祝日の場合は翌日)  
12月29日~1月3日

【開館時間】9:00~22:00

〒664-0015 伊丹市昆陽池2-1

TEL.072-779-5661 FAX.072-779-3101

<https://nem-shiteikanri.jp/shisetsu/itami/>

