**2015年　料理講習・相談会**

**偶数月　２，４，６，８、１０、**12**月開催の講座**

**料理講習(土曜)**

世界遺産となった和食の中で伝統的なしつらえと意味を紐解きます。日本人の誇りと叡智を生命の源“食”を中心に食材の持つ力を際立たせ手作りの技を磨きましょう。

（動物性タンパクも使用します）

|  |  |
| --- | --- |
| 日時（11：00～14：00） | 各回のテーマ |
| 2月14日（土） | **桃の節句の膳** |
| 4月18日（土） | **端午の節句の膳** |
| 6月20日（土） | **七夕の膳** |
| 8月8日（土） | **お精霊さんの膳** |
| 10月10日（土） | **重陽の節句の膳** |
| 12月19日（土） | **おせちの膳** |

受講費　5,000円

持ち物　　エプロン、三角巾、持ち帰り用容器、手拭タオル

**相談会（料理教室あと）**

アクセス

JR川崎駅　東口

バス6番乗り場（川４０系統）

渡田向町下車（4つ目）徒歩2分

川崎駅　　　　　　バス停

各日　　14時、15時、16時、17時

相談料　10,000円／各1時間

ココ

予約にて受け付けています。

相談をスムースに行うために相談票をお渡ししますので記録して当日お持ちください。

**開催会場　　素食Café　Sara　　川崎市川崎区渡田新町２－８－１３**