



### 講師 河津 晃さん

浮羽町土取交差点そば  
「Trattoria Green」の店主。うきは産の  
食材をふんだんに使いながら、老若男女  
に食べやすい優しい味のイタリアンを提  
供している。

開催日時 10月29日 火曜日 18:30～20:30(要申込)

受講料 1,000円

開催場所 浮羽町朝田 御幸コミュニティセンター調理室

定員12名

(市内在住・在勤者 ※アルバイト・パート含む/申込多数の場合は先着順・キャンセル待ちになります)  
※予約制の無料託児利用可能(10/24までに予約必要)

## おうちで出来る！ 洋食をつくろう講座

うきはの素材を使って、おいしい洋食を！  
皆さんと一緒に楽しく学びましょう！



講師 大塚貴久子さん(カラー&メイク)

講師 高田麻衣子さん(絵画)

講師 高倉恵美さん(行政書士&FP)

※他に、料理を予定しています。

## ちびっこママのための リフレッシュ講座 第4期

子育てを毎日頑張るお母さんたち、  
たまには「わたし」に戻る時間を。

開催日時 11/11日・18日・25日・12/2日(月曜日)

10:00～12:00(要申込)

受講料 合計1,000円

開催場所 浮羽町朝田うきは市民センター／御幸コミュニティセンター

定員15名

(市内在住・在勤者 ※アルバイト・パート含む/申込多数の場合は先着順・キャンセル待ちになります)

持参するもの 筆記具(※料理実施日のみエプロン・三角巾)

※予約制の無料託児利用可能(11/6までに予約必要)



講師 尾崎正利さん

職彩工房たくみ代表

全国各地で食品加工の指導に取り組み  
れています。

## 食品加工を学ぶのだから後期講座 ～おせち料理／昼の部・夜の部～

うきはの基幹産業の一つ農業では、生産物にB品・  
C品が出ることも。それを「美味しく魅力的な商品」  
に出来たら「自分サイズの小さな起業」が目指せるか  
も！今回は、「おせち料理」をテーマに学びます。

開催日時 11月6日・13日(水) 昼の部 14:00～17:00 / 夜の部 18:30～21:30(要申込)

※昼の部・夜の部いずれかを選んで下さい。

受講料 合計2,000円(材料費含む)

開催場所 浮羽町朝田 御幸コミュニティセンター1F調理室

定員各12名

(市内在住・在勤者 ※アルバイト・パート含む/申込多数の場合は先着順・キャンセル待ちになります)  
※予約制の無料託児利用可能(10/31までに予約必要)

