

菜野花さんの

2017. 11. 20

グリーンコープ生協
出雲地区委員会

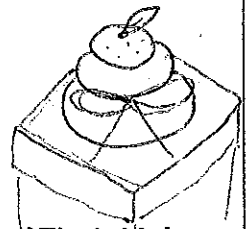
お節料理教室

食品添加物や
合成着色料等
砂糖やはちみつ等の
甘味料
を一切使用しない。

新しい年を迎える準備として、お節料理を一緒に作ってみませんか。

今回は、雲南市にある自然食品とマクロビオテックのお店「菜野花」さんによるお肉を使わず、野菜を中心に作るお節料理教室です。野菜を使った体にやさしく、おいしいお節料理を我が家の味に加えてみませんか。

日時	2017年12月13日(水) 10:00~13:00
会場	さんぴーの出雲(調理室)
試食費	300円
持ち物	エプロン・三角巾・My箸・お茶
託児	あり(1才以上)一人300円 *詳しくは裏面をご覧ください
定員	20名(応募多数の場合は、抽選とし外れた方のみ12/6までに連絡します)
しめきり	12月1日(金)



問い合わせ…グリーンコープ生協組合員事務局

TEL (0853) 73-7171

※ お申込み後、欠席される場合は必ずご連絡ください。

FAX (0853) 73-8013

きりとり

お節料理教室 参加申込書 12/1が切 出雲地区委員会

お名前 連絡可能なご連絡先 配達コース

お子様のお名前 ()オアレルギー 無・有()

()オアレルギー 無・有()

お友達のお名前 お友達のお名前

*ご記入いただいた個人情報は組合員活動のみに使わせていただきます。