

2020 年度

裏面もご覧ください

◆お申込み

11月2日(月)から申込受付開始

◆定員◆

感染症拡大予防のため、
定員を15名とさせていただきます。

◆開催時間◆

感染症拡大予防のため、1時間短縮の
13時30分までとさせていただきます。

◆受付時◆

検温と手指消毒をお願いいたします。

・体温計はこちらで用意します



プロから教わる【料理教室】

「鶏のから揚げと

混ぜごはん」に挑戦！



12:50
~13:30

9:30
~12:00

お品書

鶏のから揚げ、きんぴらごぼう、
混ぜごはん他

『おやじの料理教室』を2倍楽しむために

チームリーダーについて学ぶ

チームリーダー制で行っている『おやじの
料理教室』の魅力について、現役リーダー
のみなさんが説明します。

おやじの料理教室



日時
場所

12月1日(火) 9時半~13時半

南足柄市女性センター

※会議室1に集合ください

女性センターの駐車場は有料です。ご注意ください。

参加費 600円

講師

岩原ストアの精肉店で総菜を作っていた
「総菜のプロ」 齋藤 邦雄さん

申込み&問合せ：南足柄市社会福祉協議会ボランティアセンター ☎ 0465-72-2299
fax0465-74-3276 またはホームページ <http://www.minamisyakyo.or.jp/>

午後プログラム
12:50~13:30

『おやじの料理教室』を2倍楽しむために **チームリーダー**について学ぶ

話し手 菊地敏彦さん、植木春男さん、宮澤正雄さん

チームリーダー制が「おやじの料理教室」の特長のひとつ。

はじめて参加するおやじ、料理初心者のおやじの気持ちがよくわかる

リーダーのもと、全員参加のチームプレイで料理を楽しんでいます。

チームリーダーの活動の実態、苦労や楽しさを聞いてみませんか？



おやじの箇条

一、清潔第一

指輪、時計は外してください。手に傷がある場合は、

お知らせください。ビニール手袋をお貸しします。

手洗いもしっかり。卵や肉を触った後は、再度洗います。

二、忘れ物はいたしません

エプロン、三角巾、ハンカチ、ふきん持参。

靴下着用をおススメします。

三、マスクは顔の一部です

安心して料理に集中できるように、着用をお願いします。

四、明細会計

六〇〇円は当日お支払ください。

つり銭のないようにお願いします。

五、備えあれば・・・

参加が難しくなった場合は、早目にご連絡ください。

六、おろまう

覚えた料理を作って、家族や友人にも食べてもらいましょう。