

2017年9月～11月 **秋の実り講座** 募集案内

2017年が明けてから厳冬、雨なし春、大雨災害と判断不明の梅雨、明けきらぬむしむし猛暑。植物も人間もともついでいけない近年の気象状況です。経験豊かな農家さんさえ、玉葱じゃがいもが難しかったと言われます。10日は遅れた夏野菜、けれど急な高温にドツと収穫、野菜をいただく私達も食べ方、保管、保存に頭をひねりました。

これから暦の上では秋、そして初冬へと移りますと、畑では様々な実りの季節。夏の果菜類から芋類へ、果樹の恵みも加わり、穀物の新物へ、そして滋味溢れる根菜類もそろそろ。日々の食事が楽しみなお菓子作り、そして冬に向かう大切な仕事味噌づくり多彩な講座になります。日程、平日、土・日祝日など、よくお確かめの上、色々な体験をなさして下さい。

**季節野菜の料理クラス2回** (単発、初心者可。できたらビギナークラス終了の方)

ラ・コミュニティ 10時～2時 各4,500円

9月28日(木) まだまだ夏野菜と走りの秋野菜料理、りんごのお菓子

11月16日(木) 新米御飯2種、ゾンネさんの絶品里芋、蓮根料理

**ビギナー連続3回講座** (男性の方にも好評、中学生以上。連続で受講して下さい)

フェルムスタジオ 10時～2時 15,000円 会員さん12,000円

野菜の扱い、料理の基礎、栄養、健康についての話を色々学びます。

**手づくり講座**

A お菓子づくり、ハロウィン向けにケーキとクッキー 5,000円

10月26日(木)10時～2時 名東生涯学習センター料理室

B 味噌づくり 米、麦、あわせなど、おひとり2kg(23日は生米麴で1kg)のを作り、お持ち帰り

11月11日(土)フェルムスタジオ 10時～2時 親子5,000円 大人のみ 4,500円(おむすびとみそ汁付)

11月23日(木・祝)名東生涯学習センター 9時半～12時半 親子4,000円 大人のみ 3,500円

別紙案内にて詳しくお知らせします。

講師 宮澤節子 チーフアシスタント 宮田有紀 アシスタント 江口栄子

会場 LA COMUNITA～ポランの広場 名古屋市名東区一社 2の108

ferme studio 〒465-0093 名古屋市名東区一社1-8 \*地図は裏面にございます

定員 各クラス 10名 申し込み締め切り 9月9日(土)

受講料は各回欄をご覧ください。キャンセルはなきようお願いいたします。各回5日前までにご連絡下さい。

ビギナークラスは初回一括払い、他の講座の方は各回受付でお支払い下さい。

持ち物 エプロン、バンドナ等頭にかぶるもの、ふきんと手ふき各1枚、筆記具、お持ち帰り容器、基礎資料

**お申込・お問い合わせ先**

宮澤節子の野菜がごちそう料理教室 TEL&FAX:0561-52-3555 携帯電話:090-6587-3494

申込書を FAX あるいはゾンネガルテンスタッフにお預けください。

●ガルテンでは、教室に関するお応えをしております。上記の電話番号までお願い致します。

**申 込 用 紙**

申し込み日 月 日

お名前		中・高生の方は年齢・性別		才男・女		
ご住所			連絡先			
ビギナー クラス 3回連続	9/17(日)	季節 野菜料理 クラス 単発	9/28(木)	手づくり講座 A お菓子作り		10/26(木)
	10/1(日)		11/16(木)	B 味噌づくり 大人のみ 親子	11/11(土)	11/23(木・祝)
	10/15(日)	大人のみ 親子			大人のみ 親子	

ferme studio

地下鉄東山線一社駅 2番出口から徒歩5分

※会場前に駐車場がございませんので、公共の交通機関をご利用いただくか、  
近隣のコインパーキングをご利用ください。

