

県産食肉を  
つけた料理教室

参加  
無料

# 美味しいお肉料理をつくらう!!

「おいしいね」の笑顔が、家族の絆をもっと深めてくれる。  
そんな体験を、県産の美味しいお肉を使って彩ります。  
県産食肉をメインにしたレシピをマスターして、  
おうちの食卓をさらに楽しくするヒントを一緒に見つけましょう。



以下の日程・メニューで料理教室をおこないます。  
ご希望の**日時**をお選びください。  
(急遽メニューが変更になる場合があります)

## キーマカレーとビーフ春雨サラダ



9月6日(日) **おうちの方**と  
いっしょにつくらう

## 汁なし担々麺とビーフしゃぶしゃぶサラダ



9月13日(日) **お父さん・お爺ちゃん**と  
いっしょにつくらう

各回とも

日時 **10:00 ~ 12:00**

会場 **ぴゅあ総合 調理実習室**

講師 **守屋 若奈さん**

定員  
対象

各回とも **12組 24名**

保護者1名とお子さま1名の計2名のペアでお申込みください。  
(お子さまは小学生以上)

持物 **三角巾、エプロン、  
子ども用スリッパ、  
お手拭きタオル**

申込

裏面をご覧ください

主催・お問い合わせ

山梨県立男女共同参画推進センター

# ぴゅあ総合

〒400-0862 山梨県甲府市朝気 1-2-2  
TEL:055-235-4171 FAX:055-235-1077

(HP) <https://www.yamanashi-bunka.or.jp/pwm/topicsogo>  
(MAIL) [sogoevent@yamanashi-bunka.or.jp](mailto:sogoevent@yamanashi-bunka.or.jp)



## 県産食肉をつかった料理教室

### 美味しいお肉料理をつくろう!!

参加ご希望の方は、次のいずれかの方法で必ず事前にお申込みください。（先着順／定員になり次第締切）

\*\*\*お申込みは各家庭につき、いずれか1回のみでお願いします。\*\*\*

#### ①電話でお申込み 「〇月〇日の料理教室参加希望」とお伝えください。

電話 (055) 235-4171 受付 8:30～17:00 休館日 第2・第4月曜日

#### ②右下の二次元コードからお申込み

入力フォームに接続しますので、必要事項を入力して送信してください。

接続できない場合はこちらの URL から <https://x.gd/Hmcqr>

お申し込み用  
二次元コード



#### ③メールでお申込み

件名に「〇月〇日の料理教室参加希望」、本文にお名前（保護者とお子さま）、年齢、連絡先、託児の有無をご入力の上、[sogoevent@yamanashi-bunka.or.jp](mailto:sogoevent@yamanashi-bunka.or.jp) へてに送信してください。  
(24時間受付)

#### ④FAXでお申込み

下記の表にご記入の上、送信してください。

FAX (055) 235-1077 (24時間受付)

\* FAX 申込 \*

ご記入の上、このまま FAX してください。055-235-1077

9月 日 ( )

希望日時のご記入をお願いします

氏名 (保護者)

氏名 (お子さま)

小学 年生

電話

お住いの  
市町村名

託児  
ご希望の方

ふりがな  
お子様のお名前

女・男 ( 歳 か月)