



# 「春キャベツを 韓国料理で愉しむ」 ～チーズタッカルビ・チヂミ～



講座で作る、「チーズタッカルビ」

野菜ソムリエの講師による、  
春キャベツをたっぷり使った  
チーズタッカルビと  
小麦粉の代わりに  
おからパウダーで作るチヂミ  
食材にチーズ、はちみつ、卵、おから、わか  
めを使用します。使用食材にアレルギーのあ  
る方はご遠慮ください。



講師：安部 加代子（あべ かよこ）先生

日本野菜ソムリエ認定料理教室『Kayo's Vegetable Laboratory』主宰。野菜たっぷりの簡単ひと  
手間で素敵に見えるおうちごはんを得意とする。多方面にレシピの提供多数。

【日時】平成31年 **4月11日** (木) 10:00～13:00

【対象/定員】 成人16名 【参加費】 1000円

【持ち物】 エプロン、三角巾、布巾、手を拭くタオル

●お申込み：平成31年**3月20日**（水）午前9時より、  
電話、又は直接来館で先着順受付をします。

お申込み・お問合わせ

●横浜市白幡地区センター TEL045-430-3050/FAX045-401-0021

〒221-0075 横浜市神奈川区白幡上町 44-12

開館時間 9:00～21:00(日祝日は17:00まで) \* 第3火曜日は休館日です。

白幡地区センターホームページ <http://shirahata-cc.com>

メールマガジン登録

\* お申込みの際にいただいた個人情報は講座開催以外の利用や第三者に提供する事はありません。

