

＼つくってみよう／

千葉の

太巻き祭りずし



お祝いやハレの日にぴったりの、桃の太巻き祭りずしをつくってお持ち帰りしましょう。



2022. 3/29 [火] 10:30～12:00

- | | |
|-------|--|
| 対象/定員 | 小学3年生～中学3年生/10人 |
| 講師 | 千葉伝統郷土料理研究会 |
| 会場 | 千葉市生涯学習センター 3F 食文化研修室 |
| 費用 | 500円(材料費) |
| 持ち物 | エプロン、三角巾、手拭きタオル |
| 申込方法 | 必要事項を明記の上、往復はがきまたはメールでお申し込みください。
※メールでお申込み後、4日経っても返信がない場合はお問い合わせください。 |
| 必要事項 | ①講座名「千葉の太巻き祭りずし」②氏名(ふりがな)
③学年・年齢④郵便番号・住所⑤電話番号⑥食物アレルギーの有無 |



[申込み・問合せ]

千葉市生涯学習センター学習推進グループ

Tel : 043-207-5820 E-mail : manabi.kouza@ccllf.jp <https://chiba-gakushu.jp>

やむを得ない事情により中止・延期となる場合があります。あらかじめご了承ください。

講座に参加される皆様へ

- ①受講前に検温していただき、受講の際には必ずマスクを着用してください。
また、施設内での新型コロナウイルス感染症予防対策にご協力ください。
- ②当日の受付時に検温を実施し、37.5度以上または平熱+1度以上の場合は参加をお断りします。
- ③次の方は、参加をご遠慮ください。
 - ◇普段より熱が高い場合、息苦しさや強いたるさ、軽度であっても咳・咽頭痛などの症状がある場合
 - ◇新型コロナウイルス感染症陽性と診断された方との濃厚接触がある場合
 - ◇過去14日以内に政府から入国制限及び入国後の観察期間を必要とされている国や地域等への訪問歴がある場合、当該在住者との濃厚接触がある場合

[個人情報の取扱いについて]

参加者の氏名や連絡先は、必要に応じて保健所等の公的機関に提供することがあります。

