

# 旅するように秋を味わう イタリアン

“香りの王様”と呼ばれるポルチーニ茸は、ヨーロッパで人気の高級きのこ。鶏肉と合わせた、こねずに作れる本格ピッツァと秋野菜たっぷりのミネストローネで季節のごちそうイタリアンを作ってみましょう。初心者でも大丈夫！プロが優しく指導します。男性の受講も大歓迎です！



豆と野菜たっぷりミネストローネ



鶏肉と色々きのこのポルチーニ Pizza



◇と き 10月18日(日)

◇時 間 午前10時～午後1時

◇講 師 イタリア料理研究家 小笠英子さん

◇ところ 芦屋町中央公民館 4階 調理室

◇材料費 2,000円(当日徴収します。食材の準備のため、10月6日(火)以降のキャンセルは材料費をいただきます。ご注意ください。)

◇定 員 16人(先着順・事前申し込みが必要です)

◇受 付 9月25日(金)～10月6日(火)

※午前9時～午後5時に電話または中央公民館3階事務所へ。(月曜休館)

※申し込み・問い合わせ 芦屋町中央公民館 ☎093-222-1681

## ★★ MENU ★★

- ・鶏肉と色々きのこのポルチーニ Pizza
- ・豆と野菜たっぷりミネストローネ