

# 出し 料理教室 出し をいかした 先取りお正月料理

皆さんはどんな出しの取り方をしていますか？

お正月に向けて本格的な出し(1番出し、2番出し)の取り方を学び、  
美味しい料理を作りましょう！



日時：11月1日(木)

午前10時～午後1時30分

場所：コープ下鴨 2階集会室

左京区下鴨高木町37

※公共交通機関でお越しください。コープ下鴨の駐車場はご利用いただけません。

定員：16名(応募者多数の場合は抽選)

★託児はありません

献立：鯛の昆布締め・出し巻き卵

七福なます・京の白味噌雑煮

持ち物：エプロン・三角巾

参加費：700円



申込締切：10月12日(金)

申込み・お問合せ：京都生協 西ブロック

電話：0120-075-136(月～金 9時～17時)

E-mail [nishi-burokku@kyoto.co-op.jp](mailto:nishi-burokku@kyoto.co-op.jp)

■携帯電話からの申し込みは右のQRコードを  
ご利用ください。

(申し込みの際は、参加者氏名、  
電話番号、組合員番号をお教えてください)



コープ下鴨店の西側の外階段を2階へ入って右側の部屋