

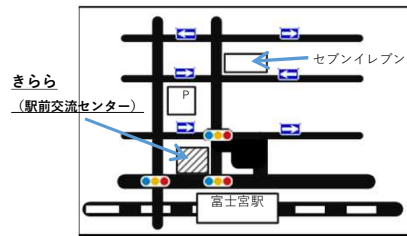
富士宮駅前交流センター

Tel(0544)22-8111

きらら

Fax(0544)22-8112

〒418-0065 中央町5-7



※ホームページ・FAXでの申し込み方法の詳細については3ページをご覧ください。

◆一般講座

事業名・講座名	内容	講師	日程	時間	定員
きららイタリアーノ秋	本格イタリアンをシェフから学ぶ1日講座です。 材料費:1,500円	後藤 孝治 (イル・ポルゴ)	10月20日 日曜日 申し込み 9月18日～	10:00～13:00	16
健康のびのびストレッチ	体幹を引き締め、カラダをほぐし、気持ちよくストレッチをして頂きます。	角田 明日香	10月24日～11月28日 木曜日(全5回) (11月14日は休講) 申し込み 9月24日～	13:30～15:00	15
紅葉・イルミネーション「秋～冬の写真講座」	秋冬におすすめする被写体の着眼点やポイント、撮影のコツが判りやすく、目的をもって撮影できる写真教室です。	芦澤 直也	10月27日～11月24日 日曜日 (隔週、全3回) 申し込み 9月26日～	9:30～11:30	10
クリスマスのアレンジメント	アーティフィシャルフラワーやドライフラワーを使った華やかなクリスマスを彩るアレンジメントを作ります。 材料費:実費	美濃部 園子	11月30日 土曜日 申し込み 10月29日～	10:00～11:30	14
お飾り教室	新春を祝う、手作りのお飾りを作ります。 材料費:1,600円	浅原 勝巳 ほか	12月7日 土曜日 申し込み 11月5日～	9:00～15:00	10
発酵好きの味噌と塩麴づくり	昔ながらの製法で、無添加天然醸造自家製みそと塩麴を作ります。 材料費:実費	深澤 宏介 (深沢味噌店)	12月9日 月曜日 申し込み 11月7日～	10:00～11:00	16
レモン麴ときのご麴づくり	程よい酸味・塩気・旨味が一体となった万能調味料レモン麴と、栄養と旨味が凝縮! 免疫力アップや腸活にお勧めきのご麴の作り方と使い方も学びます。 材料費:実費	遠藤 香苗	1月11日 土曜日 申し込み 12月17日～	9:30～11:30	16
発酵好きの味噌と塩麴づくり 寒仕込み	昔ながらの製法で、無添加天然醸造自家製みそと塩麴を作ります。 材料費:実費	深澤 宏介 (深沢味噌店)	2月26日 水曜日 申し込み 1月28日～	10:00～11:00	16

きららイタリアーノ



お飾り教室



健康のびのびストレッチ

