



田主丸産フルーツの good アイデア料理



いちじく天と レモンジュレの冷うどん

福岡県立久留米筑水高等学校・食物調理科の生徒と先生を講師に招き、
田主丸産のいちじく(とよみつひめ)を使用した料理を指導していただきます。
初夏のさわやかなアイデア料理を伝授します!!

8/8
土曜日



【時間】

11:00~13:00

- 講師 福岡県立久留米筑水高等学校 食物調理科
- 会場 田主丸保健センター調理実習室
(久留米市田主丸町田主丸459-11田主丸総合支所2階)
- 対象 18歳以上(高校生を除く)
- 定員 12名 ※申込多数の場合抽選
(お申込みの方全員にメールもしくは電話にて通知)
- 材料費 400円
- 携行品 エプロン、三角巾、タオル、水分補給用飲料

【お申込み方法】

- ・窓口、電話(平日9時から17時まで)
 - ・FAX、電子申請(24時間受付)
- お名前、ご住所、ご連絡先(TEL・メールアドレス)、一時保育の有無をお知らせください。



一時保育あり(無料・要申込) 生後6ヶ月~就学前まで(定員5名)

【お問合せ先】

- 田主丸総合支所 文化スポーツ課
(〒839-1298 久留米市田主丸町田主丸459-11)
- ・電話: 0943-74-4000
- ・FAX: 0943-73-4030

申込締切
7/27(月)
17時まで



👉 電子申請の
お申し込みは
こちらから

👉 田主丸総合支所
文化スポーツ課の
お知らせ(講座など)