



和食のルーツ、「茶懐石」の世界

男の料理塾

一汁三菜で構成される「茶懐石」は、大切な人への「おもてなし」の心であり、体に優しい献立です。

管理栄養士と共に、茶懐石料理を作ってみませんか。



3月5日(土)10時~13時

魚料理

向付、味噌汁、煮物椀
焼き物(魚料理)
ご飯、香の物

3月12日(土)10時~13時

肉料理

向付、汁、煮物椀(肉料理)
焼き物
ご飯、香の物

会場：高洲コミュニティセンター 3階 調理室



持物：筆記用具 費用：無料
参加資格：60~70歳代の男性

※食材の入荷状況により献立を変更することがございます。

※出来上がったお料理を、奥様、お嬢様など大切な方にもお召し上がりいただけます。
ご希望の方はお申し込み時にお伝えください。なお、参加者お一人につき、一名様限り
とさせていただきます。お料理が出来上がった頃、(12時頃)にお越しください。

お申し込みは：稲毛高浜北自治会(窓口)まで
(平日の午前9時~12時)

締め切り：2月19日(金) 定員になり次第、締め切ります



主催：千葉大学医学部附属病院
協力：稲毛高浜北自治会
ライフ薬品株式会社

お問い合わせ先：
千葉大学附属病院地域医療連携部
043-222-7171(内線6667)
稲毛高浜北自治会：043-277-9191

この事業は千葉大学による「文部科学省地(知)の拠点」整備事業の一環として行われるものです。