



# パスタとスープと お菓子まで

～鍋ひとつで作る  
防災パパ料理講座～



家事のスキルアップを目指しながら、  
一緒に簡単「防災」料理を作りませんか？  
防災対策しながら料理にチャレンジ  
してみましょう。

日 時：6月4日（日）



午前10時～午後1時

会 場： 芦屋市保健福祉センター  
3階 調理・実習室



（芦屋市呉川町14番9号）

対 象： 未就学児を持つ父親 10人  
（定員を超えた場合は抽選）

参加費： 500円  
（お釣りのないようご準備ください）

講座の詳しい内容や申込方法は裏面をご覧ください。

## 当日のメニュー

- ◆ ツナとトマトのパスタ
- ◆ きのこのコンソメスープ
- ◆ 干し葡萄の蒸しパン



講師：大下 最弘氏

「おいしい洋食パインズハート」オーナーシェフ  
NPO法人ファザーリング・ジャパン関西 会員



持ち物：エプロン、三角巾、マスク、  
食器拭きタオル3枚ほど、  
手拭きタオル



一時保育：0歳6か月～未就学児のお子さん  
6人（1人300円・要予約）



申込方法：5月22日（月）までに申込みフォーム  
から申込み。申込みフォームが  
利用できない場合は、下記まで  
お問い合わせください。



講座のお申し込みは  
こちらからできます。

※本講座では、調理をして料理を食べますので、  
食物アレルギーがある場合は、申し込みの際に  
必ずお伝えください。

参加される方へのお願い

- ・発熱（37℃以上）や咳、くしゃみ等の症状があるなど、  
体調がすぐれない場合は、参加をお控えください。
  - ・ご来館の際は手指消毒（もしくは手洗い）、  
マスクの着用や咳エチケットへのご協力をお願いします。
  - ・新型コロナウイルス感染拡大の状況により、開催中止または、  
講師や内容を変更させていただく場合がございます。
- 開催については、芦屋市ホームページでご確認ください。



こちらから  
ホームページを  
確認いただけます。



問い合わせ先

芦屋市男女共同参画センター ウィザスあしや

電話番号：0797-38-2023

開館日：月曜日～土曜日 午前9時～午後5時30分（祝日は除く）

※講座会場は上記ではなく、保健福祉センターです。表面をご覧ください。