

南インド料理を学ぶ

スパイスのお話と料理について学ぶ
料理教室（全2回）です。

Spice 冬のスパイス料理教室

講師：SPICE OGHA 小川妙子氏

第1回 1/23（土）

材料代 800円
時　間 10:00～12:00

寒い冬をあたたかく おうちで楽しむ スパイスドリンク

体がポカポカ温まる、スパイスドリンクを学ぶ回。
スパイスの効能や使い方、おうちでも簡単に作れる
チャイ等、数種のスパイスドリンクを作ります。



第2回 2/13（土）

材料代 2000円
時　間 9:30～13:00

南インド料理 ミールス 作り方と食べ方を学ぶ

カレーとアチャール等の副菜、バスマティライスやパパド（豆から作った薄いお菓子）などをワンプレートに盛り合わせた南インド料理の定食「ミールス」を作る料理教室。
おいしく食べる順番やコツも学びます。

一度は体験してみたい
カレーを手で食べる「手食」体験有。
※希望者のみ

定　員 15名 ※定員を超える申込があった場合は抽選となります。初めてご受講の方が優先となります。
対　象 花巻市内在住・在勤の方。連続2回参加できる方
場　所 生涯学園都市会館（まなび学園）2階クッキングルーム
申込期限 令和８年12月14日(月)
申込方法 ①花巻市ホームページ内の専用申込フォームに必要事項を入力のうえご送信ください。
右記2次元コードからアクセスできます。
②電話　花巻市生涯学園都市会館（まなび学園）☎0198-23-4234までお電話ください。

主催　花巻市生涯学習課