

鶏1羽丸ごと茹でて作る本格チキンライス スープ もやし炒め



今回はリピートの要望の多い大人気のメニュー「チキンライス」です。身はホロリと骨から外れるほど柔らかく、チキンの茹で汁で炊くご飯は、出汁が効いていて間違いなしの美味しさ。シャキシャキ「もやし炒め」との相性もピッタリです。

- ・ 窓口受付開始日時
2019年2月13日(水) 10時
- ・ メール受付開始日時
2月15日(金) 9時半

チキンライスとスープ (写真はイメージです)

- * 受付開始日より KL 日本人会事務局窓口及び Email : matsuno@jckl.org.my にて**先着順**に受け付けます。
- * 代理申込みは**2名様分までです。ご本人様分を含め3名様分まで受付致します。**
- * **TEL・FAXでのお申込みは不可。**お問い合わせのみ TEL 03-2274-2274 でも可能です。
- * メール受付開始までに窓口受付で定員に達した場合は、メールでお申込み頂いた際にご連絡させていただきます。

開催日時 ① **2月27日(水)** ② **3月6日(水)** ③ **3月13日(水)** ① ② ③とも同じ内容です。
10:00 ~ 12:30 * 時間は調理時間です(場合によりずれる事があります)。

場所 クッキングルーム(2F) 調理終了後お時間のある方は作りたてをお召し上がり頂けます。

参加費 **RM 63.60** (RM60+SST6%) 材料費込み *できるだけお釣銭のないようご用意下さい。

- ・ 申込書と共に開催日の1週間前迄にお支払い下さい。
- ・ 開催1週間前を過ぎてのキャンセルは、返金致しかねますのでご了承下さい。
- ・ できるだけお釣銭のないようご用意下さい。

対象 15才以上の会員 *ガスコンロ等使用致しますので、お子様連れの方はご遠慮下さい。

募集人数 10名~12名
・ 定員12名になり次第締切らせて頂きます。10名未満の場合、開講致しませんのでご了承下さい。
・ コンロ1台を4名でお使い頂きます。

持参するもの エプロン、使い捨て手袋、ハンドタオル、ふきん(1~2枚)、容器数個(お持ち帰りされる方)

講師 -ちはる先生- インド系マレーシア人の妻。本職はパティック講師であるが、料理が趣味で某日系雑誌にローカル食材についての記事を連載。



もやし炒め

- ・ 受講日の1週間前前に、ちはる先生からメールにてご連絡致しますので、申込用紙に必ずメールアドレスをご記入下さい。
- ・ 受講当日の準備や後片付けのボランティアが可能な方は、出来るだけご協力をお願い致します。
- ・ 急遽キャンセルされる場合は必ずご連絡下さい。事務局 松野 TEL: 03-2274-2274 又は ちはる先生 TEL: 012-2095280

✂

To: JCKL (Email : matsuno@jckl.org.my) ちはる先生の料理講習会 第22弾 申込用紙

ご希望日に をして下さい。 2月27日(水) 3月6日(水) 3月13日(水)

Name: _____ M'ship No: _____
(ローマ字でご記入下さい)

Tel No: _____ E-mail:(必須) _____