

食育・花育センター 料理教室

12月



一般

親子・子ども

12月4日(土)



子どもが作る クリスマス料理

- 時間：10:30~13:00
- 参加費：2,500円
- 定員：5歳~10歳 8人
- 講師：キッズキッチンコミュニティ新潟
- メニュー：・おたのしみ献立メニュー

12月5日(日)

冬のチーズプレート @新潟好み



- 時間：10:30~14:00
- 参加費：1,600円
- 定員：一般 32人
- 講師：高橋 美奈子先生
- メニュー：里芋とヤリイカ・青大豆のチーズグリル
銀杏・かきのもと・干し柿のチーズアシェット

12月7日(火)



季節の野菜料理

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：1,500円
- 定員：一般 32人
- 講師：石田 恭子先生
- メニュー：白菜、大根、かぶ、里芋など
旬の野菜で作るおかず色々

12月8日(水)

オレンジのパネード (手ごねパン)



- 時間：12:00~15:30
- 参加費：2,500円
- 定員：一般 24人
- 講師：熊谷 れい子先生
- メニュー：横型パネード

12月11日(土)



受験や本番に強くなる 集中カアプの食事

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：2,000円
- 定員：一般 32人
- 講師：佐藤 智香子先生
- メニュー：ひよこ豆キーマカレー、ターメリックライス、冬キャベツとオクラのサブジ、人参とパインアップルのマリネ、お豆腐チョコレートムース

12月16日(木)

年越し手作りそばとおせち料理



- 時間：10:30~14:00
- 参加費：1,800円
- 定員：一般 32人
- 講師：片桐 桂子先生
- メニュー：年越しそば、田作り、塩鮭のおろし和え、えびしんじょうの春巻き包み
鶏胸肉のピカタ、えびの照り煮

12月26日(日)



おうちで楽しむ華やかおせち

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：2,500円
- 定員：小学生の親子 16組
- 講師：食生活改善推進委員協議会
- メニュー：鶏肉の重ね焼き、伊達巻、チーズ黒豆
アボカドとグレープフルーツ(ルビー)のマリネ
お吸い物、雑穀ごはんの五平餅

▶申し込み期間

11月1日(月)~11月20日(土)

▶申し込み方法

応募多数の場合は抽選とし、当選者にのみ

11月25日(木)までに、案内文を送付いたします。

1. 電話

☎ 025-282-4189

2. メール

shokuikukouza@ikutopia.com

3. 館内ポスト

申込み用紙に記入し、食育・花育センター設置の専用ポスト

(正面入口から入って左側)に投函してください。

▶キャンセル料

開催日の3日前から発生します。
発生後は全額を2週間以内に支払っていただきます。

▶必要事項

- ①講座名、②氏名、③フリガナ
- ④郵便番号、⑤住所、⑥電話番号

※同時申込みは2人(組)まで可能です。

※新型コロナウイルスの感染拡大状況に
よっては中止となる場合もございます。

※写真はイメージ・過去に開催したものです。

〒950-0933 新潟市中央区清五郎401番地

新潟市食育・花育センター

☎ 025-282-4181 休館日：不定休