

# 食育・花育センター 料理教室 9月



一般 親子・子ども

**9月4日(日)**

**おうちでおいしい  
韓流ゴハン**

- 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：ごま香る豚しゃぶ韓国冷麺（ネンミョン）、韓国鶏から揚げ（タッティギム）

**9月10日(土)**

**動物ふれあいセンターとのコラボ  
ヤギの乳しぼり体験と  
バター&米粉を使ったパン作り**

- 時間：10:30~12:30
- 参加費：1,500円
- 定員：5歳以上の親子 8組
- 講師：動物ふれあいセンタースタッフ、食育・花育センタースタッフ
- メニュー：バター、米粉を使ったパン  
※生地はあらかじめ作っております。  
※動物ふれあいセンターオリジナルグッズ付き

**9月14日(水)**

**老舗料理長が教える  
新潟郷土料理のアレンジ！  
創業180年伝統のくるみ豆腐試食付き**

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：2,000円
- 定員：一般 32人
- 講師：小山 誠先生
- メニュー：簡単！新しい変わった新潟のつべ、季節の炊き込みご飯、お吸い物、小鉢

**9月28日(水)**

**秋におすすめ！おもてなし  
レシピ（秋の食材を使った料理）**

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：1,800円
- 定員：一般 32人
- 講師：古川 浩子先生
- メニュー：きのこたっぷりミートローフ、じっくり焼いた根菜ステーキ、バターナッツかぼちゃのカルボナーラ風パスタ、フルーツコンポートジュレ

**9月9日(金)**

**「ハーブ料理の基本2」  
秋の畑のハーブ料理 バジルを使って**

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：2,100円
- 定員：一般 32人
- 講師：難波 真寿美先生
- メニュー：ラザニア、スープ・オー・ピストウ、トマトのファルシー

**9月11日(日)**

**動物ふれあいセンターとのコラボ  
ヤギの乳しぼり体験と  
バター&米粉を使ったパン作り**

- 時間：10:30~12:30
- 参加費：1,500円
- 定員：5歳以上の親子 8組
- 講師：動物ふれあいセンタースタッフ、食育・花育センタースタッフ
- メニュー：バター、米粉を使ったパン  
※生地はあらかじめ作っております。  
※動物ふれあいセンターオリジナルグッズ付き

**9月18日(日)**

**SDGsも学べる！  
お父さんパワーで美味しい  
味噌作り**

- 時間：13:30~15:00
- 参加費：2,500円
- 定員：4歳以上の親子 16組
- 講師：三留 綾子先生
- メニュー：産業廃棄物ではもったいない！おからを活かした味噌を作ります。

▶ **申込み期間** 8月1日(月)~8月20日(土)

▶ **申込み方法**

1. 電話 ☎ 025-282-4189
2. メール [shokuikukouza@ikutopia.com](mailto:shokuikukouza@ikutopia.com)  
QRコード申込みあり
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。

QRコード

▶ **キャンセル料** 開催日の3日前から発生します。(休館日を挟む場合は4日前から)発生した場合は、全額を2週間以内にお支払いいただきます。

▶ **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
- ⑦親子教室は子どもの名前・フリガナ・年齢

※ 親子の講座は保護者1人に子ども1人です。  
※ 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：9/13(火)、9/27(火)

# 食育・花育センター 料理教室

## 9月



一般 親子・子ども

**9月4日(日)**

**おうちでおいしい  
韓流ゴハン**

- 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：ごま香る豚しゃぶ韓国冷麺（ネンミョン）、韓国鶏から揚げ（タッティギム）

**9月10日(土)**

**動物ふれあいセンターとのコラボ  
ヤギの乳しぼり体験と  
バター&米粉を使ったパン作り**

- 時間：10:30~12:30
- 参加費：1,500円
- 定員：5歳以上の親子 8組
- 講師：動物ふれあいセンタースタッフ、食育・花育センタースタッフ
- メニュー：バター、米粉を使ったパン  
※生地はあらかじめ作っております。  
※動物ふれあいセンターオリジナルグッズ付き

**9月14日(水)**

**老舗料理長が教える  
新潟郷土料理のアレンジ！  
創業180年伝統のくるみ豆腐試食付き**

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：2,000円
- 定員：一般 32人
- 講師：小山 誠先生
- メニュー：簡単！新しい変わった新潟のつべ、季節の炊き込みご飯、お吸い物、小鉢

**9月28日(水)**

**秋におすすめ！おもてなし  
レシピ（秋の食材を使った料理）**

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：1,800円
- 定員：一般 32人
- 講師：古川 浩子先生
- メニュー：きのこたっぷりミートローフ、じっくり焼いた根菜ステーキ、バターナッツかぼちゃのカルボナーラ風パスタ、フルーツコンポートジュレ

**9月9日(金)**

**「ハーブ料理の基本2」  
秋の畑のハーブ料理 バジルを使って**

- 時間：10:30~14:00
- 参加費：2,100円
- 定員：一般 32人
- 講師：難波 真寿美先生
- メニュー：ラザニア、スープ・オー・ピストウ、トマトのファルシー

**9月11日(日)**

**動物ふれあいセンターとのコラボ  
ヤギの乳しぼり体験と  
バター&米粉を使ったパン作り**

- 時間：10:30~12:30
- 参加費：1,500円
- 定員：5歳以上の親子 8組
- 講師：動物ふれあいセンタースタッフ、食育・花育センタースタッフ
- メニュー：バター、米粉を使ったパン  
※生地はあらかじめ作っております。  
※動物ふれあいセンターオリジナルグッズ付き

**9月18日(日)**

**SDGsも学べる！  
お父さんパワーで美味しい  
味噌作り**

- 時間：13:30~15:00
- 参加費：2,500円
- 定員：4歳以上の親子 16組
- 講師：三留 綾子先生
- メニュー：産業廃棄物ではもったいない！おからを活かした味噌を作ります。

▶ **申込み期間** 8月1日(月)~8月20日(土)

▶ **申込み方法**

1. 電話 ☎ 025-282-4189
2. メール [shokuikukouza@ikutopia.com](mailto:shokuikukouza@ikutopia.com)  
QRコード申込みあり
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。

QRコード

▶ **キャンセル料** 開催日の3日前から発生します。(休館日を挟む場合は4日前から)発生した場合は、全額を2週間以内にお支払いいただきます。

▶ **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
- ⑦親子教室は子どもの名前・フリガナ・年齢

※ 親子の講座は保護者1人に子ども1人です。  
※ 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：9/13(火)、9/27(火)