

食育・花育センター

料理教室

4月



一般

親子・子ども

4月5日(水)



米粉入り「まめまめカンパニユと春のあんパン」

- 時間：12:00～15:30
- 参加費：2,600円
- 定員：一般 24人
- 講師：熊谷 れい子先生
- メニュー：豆入り米粉パン、あんパン（手ごねパン）

4月12日(水)

おうちで本格タイ料理

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：1,700円
- 定員：一般 32人
- 講師：高橋 美奈子先生
- メニュー：鶏肉となすのタイ南部カレー& ジャスミンライス(ガイコレー)、旬魚の唐揚げ素麺添え(ミャンプラトゥー)

4月15日(土)



新潟尽くし!!エコクッキング

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,500円
- 定員：小学4年生～6年生の親子 16組
- 講師：新潟県立大学 学生 高畑 喜一先生
- メニュー：えのきのタレカツ丼、豚汁、サラダ、いちごのムース



4月22日(土)

老舗料理長が教える！ 簡単春の和食レシピ！ 創業180年伝統の茶碗蒸し試食付き

- 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：鯖の露味噌焼き、山菜の炊き込みご飯、春のお吸い物(梅人参そえ)、春の小鉢

4月27日(木)



春のアスパラ料理

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：1,500円
- 定員：一般 32人
- 講師：片桐 佳子先生
- メニュー：アスパラロールフライ、アスパラポタージュ、アスパラベーコンピラフ、カブとグレープフルーツサラダ、グレープフルーツゼリー

4月29日(土)

おやこで食育 伝えたいにいがたの味 ～笹団子作り～

- 時間：10:30～12:00
- 参加費：1,200円
- 定員：5歳～小学生の親子 8組
- 講師：食育・花育センタースタッフ
- メニュー：笹団子(4個)

※スゲで縛らず輪ゴムを使用します。

4月30日(日)



スパイスを使って カレールーを作ろう！

- 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：カレー、サラダ

▶申し込み期間 **3月1日(水)～3月20日(月)**

▶申し込み方法 1. 電話 ☎ 025-282-4189

2. メール shokuikukouza@ikutopia.com

web申し込みフォームあり

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

QRコード

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。

応募多数の場合は抽選とし、**当選者のみ3月25日(土)までに**、案内文を送付いたします。

▶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：4/11(火)、4/25(火)