

6月 食育・花育センター料理教室

一般

親子・子ども



6月6日(火)

佐藤智香子の発酵料理教室 ～塩麹・バルサミコ酢・ 甘酒を使って～

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,500円
- 定員：一般 32人
- 講師：佐藤 智香子先生
- メニュー：塩麹のセビーチェ、鶏そぼろとりガトー二の和風パスタ、チキンのバルサミコ酢煮込み、甘酒ほうじ茶パンナコッタ

6月10日(土)

お家で食育 動物のえさやり&羊毛工作と ウィンナーソーセージ作り

- 時間：9:30～12:00
- 参加費：2,000円
- 定員：小学生の親子 16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：手作りウィンナー
- ※動物のえさやり体験、羊毛工作は動物ふれあいセンターで行います。

6月12日(月)

老舗料理長が教える！ 簡単 夏野菜レシピ！ 創業180年伝統の鮭味噌の試食付き

- 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：旬のアスパラ肉巻き、夏野菜の煮物、とうもろこし炊き込みご飯、夏バテ予防の鯨汁

6月20日(火)

食品ロスをなくそう ～もったいないレシピ～

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,100円
- 定員：一般 32人
- 講師：渡辺 弘子先生
- メニュー：種ごと食べる肉詰めピーマン、残り野菜のチヂミ、残り野菜のミネストローネ、バスク風チーズケーキ

6月22日(木)

ショコラブレッド

- 時間：12:00～15:30
- 参加費：3,000円
- 定員：一般 24人
- 講師：熊谷 れい子先生
- メニュー：チョコたっぷりのショコラブレッド、チョコシートを手作りします

6月24日(土)

新潟の郷土料理 笹寿司を作ろう

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：1,600円
- 定員：小学生の親子 16組
- 講師：食育・花育センタースタッフ
- メニュー：笹ずし、くじら汁、果物

6月26日(月)

居酒屋さんが教える 魚のさばき方

- 時間：10:00～13:00
- 参加費：1,800円
- 定員：一般 16人
- 講師：渡邊 英之先生
- メニュー：魚をさばき、煮付け、他

6月29日(木)

盛夏の懐石

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,000円
- 定員：一般 32人
- 講師：砂山 和子先生
- メニュー：向付 ぶっこ(鱸) 棒造湯引き、飯汁 赤出汁 焼き茄子 胡麻、椀盛 南瓜と玉蜀黍 海老 冷製、焼き物 かます(または鰯) 妻折焼き 筆生姜、強肴 トマト白和、干菓子、薄茶

▶申し込み期間 **5月1日(月)～5月20日(土)**

- ▶申し込み方法
1. 電話 ☎ 025-282-4189
 2. メール 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

応募多数の場合は抽選とし、**当選者のみ5月25日(木)～28日(日)**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。
※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：6/13(火)、6/27(火)