

# 8月食育・花育センター料理教室

一般

親子・子ども



8月1日(火)

## 佐藤 智香子の発酵料理 ～酢・醤油麹を使って～

- 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：ゴーヤのヤムサラダ、車麩のカツレツ 醤油麹タルタル添え、ホタテの甘酢ちらし、ペリーの甘酒シャーベット

8月7日(月)

## おやこで食育 キラキラマーケットで おかいもの&ピザ作り

- 時間：10:30～13:00
  - 参加費：1,500円
  - 定員：5歳以上の親子 8組
  - 講師：食育・花育センタースタッフ
  - メニュー：米粉を使ったピザ
- アレルギー該当食品：小麦粉 卵 乳製品（チーズ）  
大豆 豚肉（対応不可）

8月8日(火)

## 新潟有機農家のこだわり食材 「かあちゃんの多国籍ランチ」

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,000円
- 定員：一般 32人
- 講師：有機栽培・自然栽培のかあちゃん会
- メニュー：米粉のチャパティ、芋床の唐揚げ 夏野菜のサブジ、ノンアルコールモヒート

8月18日(金)

## 親子で楽しいパン作り

- 時間：10:30～14:00
  - 参加費：2,500円
  - 定員：小学生の親子 16組
  - 講師：にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 長谷川 美咲先生
  - メニュー：ハムパン、ソーセージパン、あんパンなど
- アレルギー該当食品：小麦粉 卵 乳製品（チーズ・バター）

8月22日(火)

## お父さんと作る 手打ちうどん

- 時間：10:30～14:00
  - 参加費：1,500円
  - 定員：5歳以上の親子 16組
  - 講師：食育・花育センタースタッフ
  - メニュー：手打ちうどん、温泉卵、胡麻和え
- アレルギー該当食品：小麦粉 卵 胡麻（対応不可）

8月26日(土)

## キッズキッチン ～ブレンドスパイスで カレーをつくろう♪～

- 時間：10:30～14:00
  - 参加費：4,000円
  - 定員：5歳～10歳 12人
  - 講師：キッズキッチンコミュニティ新潟 カラフルサラダ 他
  - メニュー：夏野菜キーマカレー、パセリライス、カラフルサラダ 他
- アレルギー該当食品：乳製品（ヨーグルト・バター） 対応不可  
子どもに手厚く指導し、子どもが一人で作ります。  
※親子で試食程度の量になります。

8月29日(火)

## 手作りパンと 夏に作りたいたいお料理

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,000円
- 定員：一般 32人
- 講師：笹川 知恵子先生
- メニュー：米粉が入ったパン、夏野菜のラタトゥイユ、タンドリーチキン、コーヒゼリー

8月31日(木)

## 夏場を乗り切る スタミナイタリアン

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,000円
- 定員：一般 32人
- 講師：アトリエキャンティ 川又 真先生
- メニュー：豚肉のピカタ ケッカソース、パンツァネッラ

▶申し込み期間 **7月1日(土)～7月20日(火)**

▶申し込み方法 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。  
※アレルギーをお持ちの方はご相談ください



QRコード

応募多数の場合は抽選とし、**当選者のみ7月25日(火)～28日(金)**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：7/11(火)