

食育・花育センター

料理教室

9月



一般

親子・子ども

9月2日(土)



真夏のタイ料理 ～トムヤムの世界～

- 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：冷やしトムヤム麺(トムヤムイエン)、餅米と焼きバナナのスイーツ(カオニャオクアイ)

9月7日(木)

フレンチシェフ直伝 ～欲張りホームパーティー料理～

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,500円
- 定員：一般 32人
- 講師：ブラスリー・ロランジュ 安孫子 英和先生
- メニュー：越の鶏腿(もも)肉の塩釜焼き、サラダリヨネーズ(鶏レバー使用)

9月9日(土)

9月10日(日)



おやこで食育 ヤギの乳しぼり体験& バターと米粉を使ったパン作り

- 時間：10:00～12:30
 - 参加費：1,500円
 - 定員：5歳～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：米粉パン、バター
- ※ヤギの乳しぼり体験は動物ふれあいセンターで行います。
アレルギー該当食品 小麦粉、バター(対応不可)

9月15日(金)

野菜のおかず～新秋の頃～

- 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：秋茄子、かぼちゃ、瓜類、梨等を使ったおかず

9月18日(月祝)

こども創造センターとのコラボ 似顔絵パンとメッセージカード作り

- 時間：①10:00～12:00
②13:30～15:30
 - 参加費：2,600円
 - 定員：小学3年生以上 各回16人
 - 講師：熊谷 れい子先生・こども創造センタースタッフ
 - メニュー：似顔絵パン(手ごねパン)
- 子ども1人でパンを作ります。保護者は調理実習室の外で見学。
※メッセージカード作り(こども創造センタースタッフ)
アレルギー該当食品 小麦粉、バター、卵(対応不可)

9月28日(木)

秋の新潟ふるさと料理

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：1,800円
- 定員：一般 32人
- 講師：片桐 佳子先生
- メニュー：子皮煮、鮭の五色あんかけ、れんこんのいとこ煮、さつまいも入り蒸しパン

9月30日(土)

屋上でハーブ収穫体験! 摘んだバジルで鶏肉の バジルパン粉焼きを作ります。

- 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：鶏肉のバジルパン粉焼き、バジル入りハーブソルト作り、ラタトゥイユ、ハーブティ
- バジルの保存方法とそれを利用した調理をします。
※悪天候、生育状況により収穫できない場合があります。

▶申し込み期間 **8月1日(火)～8月20日(日)**

▶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8月25日(金)～28日(月)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：9/12(火)、9/26(火)

食育・花育センター

料理教室

9月



一般

親子・子ども

9月2日(土)



真夏のタイ料理 ～トムヤムの世界～

- 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：冷やしトムヤム麺(トムヤムイエン)、餅米と焼きバナナのスイーツ(カオニャオクアイ)

9月7日(木)

フレンチシェフ直伝 ～欲張りホームパーティー料理～

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,500円
- 定員：一般 32人
- 講師：ブラスリー・ロランジュ 安孫子 英和先生
- メニュー：越の鶏腿(もも)肉の塩釜焼き、サラダリヨネーズ(鶏レバー使用)

9月9日(土)

9月10日(日)



おやこで食育 ヤギの乳しぼり体験& バターと米粉を使ったパン作り

- 時間：10:00～12:30
- 参加費：1,500円
- 定員：5歳～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：米粉パン、バター
- ※ヤギの乳しぼり体験は動物ふれあいセンターで行います。
アレルギー該当食品 小麦粉、バター(対応不可)

9月15日(金)

野菜のおかず～新秋の頃～

- 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：秋茄子、かぼちゃ、瓜類、梨等を使ったおかず

9月18日(月祝)

こども創造センターとのコラボ 似顔絵パンとメッセージカード作り

- 時間：①10:00～12:00
②13:30～15:30
- 参加費：2,600円
- 定員：小学3年生以上 各回16人
- 講師：熊谷 れい子先生・こども創造センタースタッフ
- メニュー：似顔絵パン(手ごねパン)
- 子ども1人でパンを作ります。保護者は調理実習室の外で見学。
※メッセージカード作り(こども創造センタースタッフ)
アレルギー該当食品 小麦粉、バター、卵(対応不可)

9月28日(木)

秋の新潟ふるさと料理

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：1,800円
- 定員：一般 32人
- 講師：片桐 佳子先生
- メニュー：子皮煮、鮭の五色あんかけ、れんこんのいとこ煮、さつまいも入り蒸しパン

9月30日(土)

屋上でハーブ収穫体験! 摘んだバジルで鶏肉の バジルパン粉焼きを作ります。

- 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：鶏肉のバジルパン粉焼き、バジル入りハーブソルト作り、ラタトゥイユ、ハーブティ
- バジルの保存方法とそれを利用した調理をします。
※悪天候、生育状況により収穫できない場合あり。

▶申し込み期間 **8月1日(火)～8月20日(日)**

▶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8月25日(金)～28日(月)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：9/12(火)、9/26(火)