

食育・花育センター

料理教室

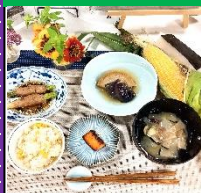
11月



一般

親子・子ども

11月2日(木)



老舗料理長が教える！ 簡単秋の料理とお節料理レシピ！

創業180年伝統の玉子焼き試食付き

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,000円
- 定員：一般 32人
- 講師：北辰館 小山 誠先生
- メニュー：秋の新米土鍋炊きごはん、お節の定番「ひずなます」、鮭のホイル焼き、秋の汁物

11月6日(月)

佐藤 智香子の発酵料理教室 ～味噌・甜麺醬・チーズ ヨーグルトを使って～

- 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：おけさ柿のチーズサラダ、西京味噌グラタン、北京ダック風バーガー、カッサータ

11月9日(木)



秋の食材を使ったパスタセット

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,100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：秋刀魚のブッタネスカ、キノコのマリネ

11月12日(日)

秋のあんこのおやつ

- 時間：13:00～15:30
- 参加費：1,600円
- 定員：一般 24人
- 講師：水野 真紀子先生
- メニュー：きんつば、薯蕷饅頭(しょよまんじゅう)
※一部お持ち帰りあり

11月17日(金)



野菜のおかず～晩秋～

- 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：根菜、旬の葉物、果物を使ったおかず

11月18日(土)

おやこで食育 キラキラマーケットでお買い物& 簡単バランス弁当作り

- 時間：10:00～13:00
- 参加費：1,500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：照り焼きチキン、小松菜の和え物、じゃがいものきんぴら、ごはん ※マーケットに子どもだけでお買い物に行きます。
アレルギー該当食品：アーモンド、ごま (対応不可)

11月20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：源左工門 渡邊 英之先生
- メニュー：焼き魚、刺身、他

11月25日(土)

米粉を使った親子料理教室

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,500円
- 定員：小学生の親子 16組
- 講師：新潟調理師専門学校 学生
- メニュー：ホワイトシチュー、野菜たっぷりケーキサレ、りんごと白菜のサラダ
アレルギー該当食品：卵、りんご (対応不可)

11月29日(水)



クロワッサン& ニューヨーククロワッサン (手ごねパン)

- 時間：12:30～15:30
- 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：クロワッサン

▶申し込み期間 **10月1日(日)～10月20日(金)**

▶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。

※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10月25日(水)～31日(火)**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：11/7(火)・11/14(火)・11/21(火)・11/28(火)