

食育・花育センター料理教室

1月



一般

親子・子ども

1月11日(木)

フランス・アルザス地方の 家庭料理

～ワインに合うフランスの田舎レシピより～

- 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：冬のチーズアシェット、旬魚のシュクルート、アルザス地方のりんごケーキ

1月13日(土)

おやこで食育 肉まん・ごまあんまん作り

- 時間：10:30～13:00
 - 参加費：1,000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：肉まん・ごまあんまん
- アレルギー該当食品：小麦粉、豚肉、ごま、乳成分

1月17日(水)

シェフから学ぶ 料理教室

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：2,500円
- 定員：一般 32人
- 講師：富樫 一仁先生
- メニュー：生ハムと半熟卵のリゾット、海老と旬野菜のタルティーヌ、ミネストローネ

1月20日(土)

農家の豊かな暮らし「しあわせ献立」 ～自然栽培農家が教える みそづくり～

- 時間：13:00～15:30
 - 参加費：4,400円
 - 定員：3歳以上の親子 16組
 - 講師：有機栽培・自然栽培のかあちゃん会
 - メニュー：農薬・肥料不使用のお米と大豆を使って味噌を仕込みます。自然栽培米のおむすびの試食と、いろいろな味噌の食べ比べもします。
- ※味噌2kgお持ち帰り アレルギー該当食品：大豆

1月24日(水)

冬の体を温める 温活フレンチ

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：1,800円
- 定員：一般 32人
- 講師：イタリア軒 池田 将人先生
- メニュー：豚ロースのコルドンブルー、フレッシュトマトソース、柔肌ねぎと根菜のポトフ

1月28日(日)

冬の野菜であったか アレンジメニュー

- 時間：10:30～14:00
- 参加費：1,800円
- 定員：一般 32人
- 講師：古川 浩子先生
- メニュー：味噌がミソ！トマトもつ煮込み、カブの葉ソースで食べる カブのステーキ生ハム添え、簡単時短フライパンフオカッチャ、まるごとみかんのハーブコンポート

▶申し込み期間 **12月1日(金)～12月20日(水)**

▶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



QRコード

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。

応募多数の場合は抽選とし、**当選者のみ12月25日(月)～12月28日(木)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：1/1(月祝) 2日(火振) 9日(火)
16日(火) 23日(火) 30日(火)