



料理



教室



- 一般
- 親子・子ども

2月10日(日)

**おやこで食育
動物のえさやり&工作(アルパ
カの毛)とカップケーキ作り**

■時間：9:30~12:00 ※工作は動物ふれあいセンター
で行ないます。

■参加費：1,200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：チョコチップ入り米粉のカップケーキ



2月12日(月祝)

花屋から習う手作り味噌

■時間：13:30~15:30

■参加費：4,350円

■定員：一般 32人

■講師：山崎 京子先生

■メニュー：手作り味噌5kg、甘酒の試食付き
花についての話もあります。
※5kgの味噌をビニール袋に入れますが、
持ち帰る容器 又は袋を持参してください。



2月14日(水)

**フォンダンショコラ風マフィン
&ステンドグラスクッキー**

■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：国産小麦を使用したマフィン、
クッキー



2月18日(日)

**佐藤智香子の発酵料理教室
~酒粕・塩麴・チーズ
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：塩麴ピクルス、酒粕カルボナーラ、
酒粕ローストポーク、かぼちゃのチーズケーキ



2月21日(水)

**体にやさしい
食べやすい食事**

■時間：10:30~14:00

■参加費：1,500円

■定員：一般 32人

■講師：新潟調理師専門学校
副校長 吉田 奈美先生

■メニュー：やわらかい味噌カツ丼、おからのしつとり
サラダ、和風ポタージュスープ、抹茶ミルクゼリー



2月29日(木)

雛祭りの点心

■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：帛紗寿司、鯛菜種和え、菱型海老
真丈祝盛、菜の花昆布締め、柚香漬、干菓子、
薄茶



▶ **申込み期間** 1月3日(水)~1月20日(土)

▶ **申込み方法**

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。
応募多数の場合は抽選とし、**当選者のみ1月25日(木)~1月29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。

※アレルギー該当食品HP記載あり(親子講座)



QRコード

▶ **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：2/6(火) 13日(火) 20日(火)
27日(火)