

2024 8月の料理教室



8/1
木曜日

時間 10:30~14:00

講師 我孫子 秀和 シェフ フラッシー・ロランゴ

講習費 2,100円

たっぷり野菜のガスパチャ、新潟産豚肩ロースのフーランジェリー風、メロンのイルフロタント



8/6
火曜日

時間 10:30~12:00

講師 食育・花育センタースタッフ

講習費 1,000円

夏野菜ケーキサレとアグリパーク産の野菜付き



8/10
土曜日

時間 10:30~13:00

講師 食育・花育センタースタッフ

講習費 1,500円

子どもたちだけでキラキラマーケットへお買い物後、おうちの方とレンジで出来る簡単カレーを作りませう花フルーツスムージーつき



8/22
木曜日

時間 10:30~14:00

講師 長谷川 美咲 先生 にいがた製菓専門学校卒業生

講習費 2,500円

ハムパン、ソーセージパン、あんぱんなど
アレルギー・該当食品...小麦粉・卵・乳製品(チーズ・バター)



料理教室キャンセル料について

開催日の3日前から発生します。なお、休館日をはさむ場合は4日前からとなります。発生後は、全額2週間以内にお支払いいただきます。

詳細はこちら



お申込はこちら



7/1 (月) ▶ 7/20 (土)

申込期間

当選者のみ7/25(木)～30(火)までに案内文を送付します



一般 / 32人

新潟有機農家のこだわり食材
野菜たっぷりレシピ &
ドリップコーヒー

8/27
火曜日

時間 10:30～14:00

講師 有機栽培・自然栽培のかあちゃん会

講習費 2,100円

夏野菜ケーキサレ、鶏肉と野菜の洋風煮、デザート（ムース）、ドリップコーヒーの淹れ方



一般 / 24人

新潟産米粉のコッペパン
・バインミーに仕上げて試食

8/29
木曜日

時間 10:30～14:00

講師 熊谷れい子先生

講習費 2,800円

米粉パン、米粉コッペパン、ハーブティーの豆ミネストローネ
コッペパンをバインミー（薬物・エスニック焼肉・人参ラペ）に仕上げ試食します



5～10歳 / 12人

マイブレンスパイスで
カレーをつくろう♪

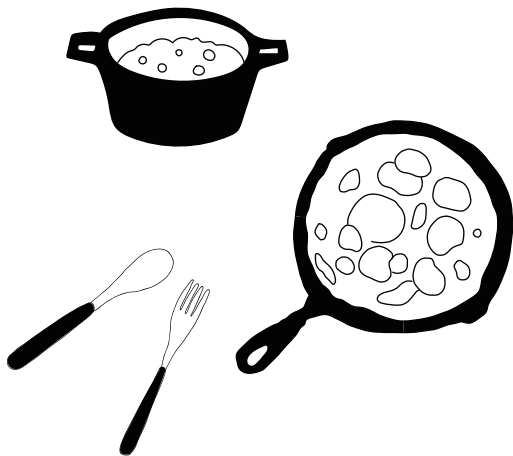
8/31
土曜日

時間 10:30～13:30

講師 キッズキッチンコミュニティ新潟

講習費 4,000円

ターメリックライス、夏野菜カレー、人参とトマトのサラダ、ラッシー
アレルギー該当食品・・・乳製品・豚肉・スパイス



食育・花育センターでは予約不要で楽しめる、お料理体験もあります。
夏休み期間中は多数開催します！

詳細はこちら



食育・花育センター TEL 025-282-4181