

週末のお楽しみ

食育ミニ体験

親子はもちろん、お友達同士、どなたでも！

食育・花育センタースタッフと一緒に楽しくお料理&ものづくりしませんか

4/
1日11:00
先着8組直径20cm **600円**

60分

にいがた県産米粉を使って
ピザを作ろう新潟県産米粉を使ってピザを作ります
(生地は作ってあります)4/
3日4日3日 肉まん×2
4日 あんまん×211:00
先着8組2個 **600円**

60分

米粉入り肉まん／あんまん

スタッフが作った米粉入りの生地に
あんを包んで蒸します4/
6日① 10:30~12:00
② 13:30~15:00

各回先着8組

手作りバター
パン小 2個 **600円**

60分

手作りバター&焼きたてパン

生クリームでバターを作り、焼きたてパン
(成形)に塗って試食します4/
12日① 10:30~12:00
② 13:30~15:00

各回先着8組

6~8本 **600円**

40分

伝えたいにいがたの味
ぼっぼ焼き新潟の屋台の味、ぼっぼ焼きが
フライパンで簡単に焼けます

食育・花育センター TEL 025-282-4181

料理教室や食育ミニ体験等、有料体験を利用した場合は、
最長180分の駐車料金が無料となります。

WEBで見る



申込み不要

開始15分前より
番号札を配布



まいちゃん



4/19 SAT 20 SUN

10:00~15:00
先着30人



1個 500円

40分

チューリップ菜の花フェスタ

4/19 SAT 20 SUN

① 11:00
② 13:30
各回先着16組



1枚 700円

60分

チューリップ菜の花フェスタ

じっくり
体験

アルファベットフラワーキー

プラ板とレジンで作るキーホルダーです

越後姫を使ったお花型ピザ

米粉が入ったピザ生地を伸ばし
ジャムとマシュマロをのせて焼きます

4/27 SUN

① 10:30~12:00
② 13:30~15:00

各回先着8組



2個 600円

30~40分

食花パイ

センターで育てた果物を入れて
焼くだけの簡単な体験です



調理を伴う体験は食品衛生上、3歳以上の方に**マスクの着用**をお願いしています。

小学生以下は保護者・引率者同伴をお願いします。1組3名まで。

食育ミニ体験・お料理教室の次回情報や、これまでの開催の様子を紹介しています。

