

月曜日

家庭で楽しむ薬膳中華 ~冬をいただく~

講師 新潟調理師専門学校 渡辺 篤  
受講日 1/20・2/17・3/16  
定員 16名

メインメニュー  
1月 正月のごちそうで疲れた胃に優しい  
・ユリ根入りミルクがゆ  
・ユリ根入り茶碗蒸し  
2月 体を芯から温めるメニュー  
・ラム肉のしゃぶしゃぶ  
ごまダレとピリ辛ダレ添え  
3月 気の巡りを良くして心と体のバランスを整える  
・鶏肉とセロリの水餃子

木曜日

ラクして美味しい!ほったらかしレシピ ~その間にもう1品~

講師 家庭料理教室さちこ 園田 幸子  
受講日 1/16・2/13・3/12  
定員 16名

メインメニュー  
1月 白菜とやわらか肉団子のスープ煮  
・ミニどら焼き 他数品  
2月 鶏手羽元と根菜のオープン焼き  
・チョコレートムース 他数品  
3月 ポークビーンズ  
・抹茶のゼリーマシュマロソース 他数品

火曜日

家庭で作れる本格洋食~スイーツをつけて~

講師 ヒロクッキングスタジオ 野股 正宏  
受講日 1/7・2/4・3/3  
定員 16名

メインメニュー  
1月 白身魚のポワレ彩り野菜ソース  
・タルトタタン  
2月 ローストポーク  
・クリームブリュレ  
3月 鶏肉のディアブル風  
・バスク風チーズケーキ

土曜日

簡単美味しい手作りお菓子

講師 佐藤 友子  
受講日 1/18・2/15・3/21  
定員 8名

メインメニュー  
1月 マロンパイ  
2月 イタリアンメレンゲを使った  
ショコラロレーヌ  
3月 いちごのチョコタルト

開講時間/10:00~13:00(土曜お菓子は13:00~16:00まで)

受講料 各コース 4,500円  
料理教室を初めてご利用の方 (コース並びに1DAY料理教室未経験の方) 特別割引価格 各コース 3,000円

受講対象者 新発田市、胎内市、村上市、聖籠町、阿賀野市にお住まいの方であれば、どなたでもお申込みできます。

※全コース共、定員を超えた場合は、抽選とさせていただきますのでご了承ください。(後日、郵送にてご連絡させていただきます。)  
※定員に満たない場合開催しない場合もございます。  
※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

1 1DAY料理教室

日時: 1月21日(火) 10:00~13:00  
Cooking Studio M  
講師: 高橋 美奈子  
定員: 16名(抽選)  
受講料: 1,500円



メニュー  
・ラングドック地方のカスレ  
・カマンベールといちじくのスフレ  
・冬のマンディアン

3 1DAY料理教室

日時: 1月30日(木) 10:00~13:00  
新潟調理師専門学校  
講師: 吉田 奈美  
定員: 16名(抽選)  
受講料: 1,500円



メニュー  
・フルーツたっぷり  
ロールケーキで恵方巻き  
・豚肉と大豆でチリビーンズ  
・根菜のマヨアンチョビソース添え

2 1DAY料理教室

日時: 1月27日(月) 10:00~12:00  
イタリア料理研究家  
横山 しのぶ  
定員: 16名(抽選)  
受講料: 1,500円



(直径4cm長さ10cm)

4 カルチャー教室

日時: 1月26日(日) 10:00~(2時間程度)  
講師: 宮本 恵  
定員: 8名(抽選)  
受講料: 800円



作品メニュー イヤリング・ピアス・ネックレス・ブローチ  
当日作りたい作品をおひとつお選び頂きます。

第13回 ニコタンにがお絵コンテスト発表

テーマ “おはよう”ニコタン  
多数のご応募ありがとうございました。  
●幼児の部.....28作品  
●小学校低学年の部.....42作品  
●小学校高学年の部.....20作品  
のお友だちの作品が集まりました。

最優秀・受賞作品



幼児の部  
山野辺 新太郎さん



小学校低学年の部  
郷内 千寛さん



小学校高学年の部  
伊藤 ひよりさん

各部門とも最優秀賞様には  
東京ディズニーリゾートパスポート親子ペア  
を進呈!(応募者には参加賞を進呈します)