

[今月の 料理教室 情報]

こどもの台所『いただきます』から『ごちそうさま』



アップルパイを作ろう

10月3日(土) 10:00~13:00

リンゴを甘く炊いて、アップルパイを作りましょう。市販のパイ生地を使うので簡単!お家でもぜひチャレンジしてもらいたいレシピです。

menu ・アップルパイ

講師 上級食育アドバイザー よしみ

参加費 2,500円(バター持ち帰りあり)

定員 8名

対象 年中~小学2年生

持ち物 エプロン、ハンカチ、こどもの上靴

申込み締切日 9月29日(火)

●9月15日(火)よりお申込み開始。



月見バーガーを作ろう!

10月4日(日) 10:00-13:00

10月はお月見!目玉焼きを乗せた、月見バーガーを作りましょう。そのまま食べてもよし、お野菜と一緒にサンドして大きな口を開けて食べてもよし!

menu ・ボリューム満点月見バーガー

講師 上級食育アドバイザー よしみ

参加費 2,800円

定員 8名

対象 小学3年生~6年生

持ち物 エプロン、ハンカチ、こどもの上靴

申込み締切日 9月29日(火)

●9月15日(火)よりお申込み開始。

わがやのげんきごはん



おかずの素を作ろう!

10月14日(水) 10:00-12:00

今回は和え麺やゆで鶏に合うニラだれと、ディップや焼きおにぎりに最適なコクのあるくるみ味噌、ご飯にあうなめ茸をご紹介します。

menu ・ニラだれ・くるみ味噌・発酵なめ茸

講師 Piatto kitchen まえたよしえ

参加費 3,500円

定員 6~8名

対象 一般

持ち物 エプロン、ハンカチ、筆記用具

申込み締切日 10月9日(金)



柿バターを作ろう

10月2日(金) 10:00-12:00

鳥取の美味しい柿を使って、柿バターを作りましょう。柿が苦手な方でもぎっと美味しく食べられます。また、可愛いフルーツサンドも作りましょう!

menu ・柿バター・フルーツサンド

講師 上級食育アドバイザー よしみ

参加費 3,000円 定員 6名

対象 一般

持ち物 エプロン、ハンカチ

申込み締切日 9月26日(土)



ハロウィンかぼちゃパン

10月29日(木)、30日(金)、31日(土)

10:00-13:00

中にはかぼちゃあんを包みます。見た目はまるでかぼちゃ!!ハロウィンパーティーを華やかにしてくれること間違いなしです。

講師 石田優花

参加費 2,500円 定員 6~8名

対象 15歳以上

持ち物 エプロン、ハンカチ、持帰り袋

申込み締切日 10月24日(土)

●10月1日(木)よりお申込み開始。



ハロウィンかぼちゃパン

10月25日(日)

①10:00-12:30 ②13:00-15:30

見た目はまるでかぼちゃ!!中にはかぼちゃあんを包んだ、ハロウィンにピッタリのパンを作ろう!(小麦・乳製品使用)

講師 石田優花

参加費 2,000円 定員 各4名

対象 5歳~小学生

持ち物 エプロン、ハンカチ、こどもの上靴、持帰り袋

申込み締切日 10月20日(火)

●10月1日(木)よりお申込み開始。

お申し込みは先着順となります。

●各料理教室は予告なく変更になる場合があります。●お申込みは、1組3名さままでとさせていただきます。●ホームページからお申込みできます。●2日前~当日のキャンセルにはキャンセル料が発生します。