



白い料理に
挑戦だ！

7月11日(日)10:00~13:00
鳥取の夏の味覚といえば白いか！今年も捌くよ！おうちでも捌けるようにしっかり覚えよう！

menu 夏野菜と白いかのバターソーテー
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 小学4年生~6年生
持ち物 エプロン、ハンドタオル、タッパー
申込み締切日 7月 3日(土)
申込み開始日 6月15日(火)



米粉の
シュー
クリーム

7月9日(金)10:00~12:30
グルテンフリーなシュークリームを作ります。クリームは豆乳クリームとミルククリームでお楽しみください。

講師 上級食育アドバイザー よしみ
参加費 3,500円
定員 6名 対象 一般
持ち物 エプロン、ハンドタオル、メモ帳
申込み締切日 7月 3日(土)



親子で
ベーグルを
作ろう

7月30日(金)、31日(土)
10:00~13:00
外側はパリッと中はもっちり食感が美味しいベーグルを親子で一緒に作ろう！6個お持ち帰ります。

講師 石田 優花 対象 5歳~小学生
定員 親子4組 参加費 3,000円
持ち物 エプロン、ハンドタオル、持帰り用袋
申込み締切日 7月24日(土)
申込み開始日 7月 1日(木)



アジサイ
みたいな
米粉蒸しパン

7月10日(土)10:00~13:00
小麦粉不使用で作る、米粉の蒸しパンです。

menu コーンと枝豆の蒸しパン / 餡子入りおやつ蒸しパン
講師 上級食育アドバイザー よしみ
参加費 2,800円 定員 6名
対象 年中~小学3年生
持ち物 エプロン、ハンドタオル、子どもの上靴、タッパー
申込み締切日 7月 3日(土)
申込み開始日 6月15日(火)



食べる
ラー油を
作ってみよう！

7月7日(水)、8日(木)10:00~12:00
野菜炒めや、白米や麺にもピッタリあう「食べるラー油」を手作りしてみませんか？今回は麴を使った調味料を加えてより旨味をプラスしていきます。ご飯のお供にぜひ。

menu 食べるラー油
講師 Piatto Kitchen まえたよしえ
参加費 3,500円 定員 6名 対象 一般
持ち物 エプロン、ハンドタオル、筆記用具
申込み締切日 7月 1日(木)



ベーコン &
チーズの
パン・ド・ミ

①7月1日(木)②2日(金)③4日(日)④29日(木)
10:00~12:30
プレーンとトマトの2色生地に、チーズとベーコンを巻き、食パン型で焼き上げます。粉チーズとハーブの香りがアクセント！ボリューム満点のパンです。

講師 石田 優花 対象 15歳以上
定員 6名 参加費 2,800円
持ち物 エプロン、ハンドタオル、持帰り用袋
申込み締切日 ①②③6月25日(金)④7月23日(金)
申込み開始日 6月15日(火)

『子どもの台所』いただきます』から『うちそうやま』 Saturday

わがやのげんきごはん

二(ひといち)パン

『子どもの台所』いただきます』から『うちそうやま』 Sunday

おうちおやつ〜今日は何かな？〜

夏休み特別企画