

2024年度東新潟コミュニティセンター料理教室

第1期日程予定と受講生募集のご案内

※ 申込みは 2月15日(木) から開始致します

募集コース名	曜日	開催日			定員	講師	参加費
〈3ヶ月 3回コース〉 (3ヶ月)		事務手数料 200円					
毎回 1,900円 当日払い 初回のみ 2,100円(手数料込)		4月	5月	6月		手数料は初回に 頂きます	
時短でごちそう	火曜	2	7	4	16人	小野	5,700円
韓国・中華	火曜	9	14	11	16人	小野	5,700円
家庭料理で和食	火曜	16	21	18	16人	小野	5,700円
ふだんのおかずでおもてなし (和洋中)	水曜	3	22	5	16人	笹川	5,700円
からだ元気	水曜	10	8	12	16人	萱場	5,700円
パンやお菓子、手軽な料理で おもてなし	水曜	17	15	19	16人	笹川	5,700円
メンズ	木曜	18	16	20	16人	小野	5,700円
レパートリーを広げたい今日の晩ごはん	金曜	12	10	14	16人	鷲津	5,700円
簡単作りおき	金曜	19	17	21	16人	霜田	5,700円
キッズクッキング(小3~小6)	土曜	20	18	15	12人	樋浦	3,000円

※キッズクッキングは毎月1,000円当日払い(初回のみ1,200円) 開催時間 各コース 10:15~13:00

- ・たくさんの方に受講して頂く為、1期が3ヶ月となりますので1年で4回募集があります
- ・お申し込みお問合せ・東新潟コミュニティセンター 新潟市中央区東万代町9番1号
246-7714 (第4月曜日は休館・火曜日~金曜日の祝日は休館)
- ・〆切 3月10日(日) ※各コースとも応募多数の場合、抽選となりますのでご了承下さい

【当料理教室の取組み】

- ・アルコール消毒液の設置と清掃や換気の徹底
- ・全スタッフのマスク着用、当日の体調全般確認

【受講者の皆様へお願い】

- ・事前の検温とマスクの着用
- ・石けんやアルコール消毒による手洗いの徹底
- ・体調のすぐれない方の参加はご遠慮下さい

※今後の状況によって延期や中止の場合があります

※当選者へのみハガキを1週間以内に送らせて頂きます(選外通知なし)

<2024年度第1期 2024年4月～6月> 東新潟コミュニティセンター料理教室 メニュー 一覧

	4月	5月	6月
(火) 時短でごちそう	2日	7日	4日
	親子丼 キャベツの具沢山巻き付け	豆腐のとろとろお浸し アーモンドケーキ	ジェノベーゼパスタ マッシュルームのオイル煮
(火) 韓国・中華	9日	14日	11日
	トッポッキ ウドのナムル	春雨サラダ	北京風棒餃子 中華風野菜サラダ
(火) 家庭料理で和食	16日	21日	18日
	車麩肉巻き煮込み 具沢山味噌汁	白和え	豚肉のしぐれ煮 アスパラガスの酢味噌和え
(水) ふだんのおかずでおもてなし(和洋中)	3日	22日	5日
	三色ご飯 たけのこの土佐煮	茶碗蒸し 若竹汁	簡単キャロットピラフ 春キャベツのミルクスープ
(水) からだ元気 <春野菜で整う>	10日	8日	12日
	鶏肉のソテー プランタニエ 春野菜のエチューベ	ストロベリーフラン	ホタテとそら豆のちまき 新玉ねぎのポターージュ
(水) パンやお菓子、手軽な料理でおもてなし	17日	15日	19日
	全粒粉の入ったパン 豆のポターージュスープ	フィッシュとポテトのグラタン	キャロットケーキ
(木) メンズ	18日	16日	20日
	ポロネーゼ 玉葱のポターージュスープ	フェットチーネ イタリアン風サラダ	豚ヒレ肉の長葱塩麹焼き 味玉
(金) レパートリーを広げたい今日の晩ごはん	12日	10日	14日
	真鱈のスパゲッティ 苺のロールケーキ	春野菜のサラダ	春巻き アスパラの蟹あんかけ
(金) 簡単つくりおき	19日	17日	21日
	フレークコロッケ 練の旨煮	春キャベツの袋煮	ニラと春雨の春巻き 中華なます
(土) キッズクッキング	20日	18日	15日
	ピザトースト スープ	簡単パフェ	味噌カツ 抹茶プリン
			カレーライス フルーツポンチ