

2025年度東新潟コミュニティセンター料理教室

第3期日程予定と受講生募集のご案内

※ 申込みは 8月17日(日) 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〉		事務手数料 200円(3ヶ月分)					
毎回 1,900円 当日払い 初回のみ 2,100円(手数料込)		10月	11月	12月		手数料は初回に 頂きます	
時短でごちそう	火曜	14	11	9	16人	小野	5,700円
家庭料理でおもてなし	火曜	21	18	16	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	1	5	3	16人	笹川	5,700円
からだ元気	水曜	8	12	10	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	15	19	17	16人	笹川	5,700円
メンズ	木曜	16	20	18	16人	小野	5,700円
レパトリーを広げたい今日の晩ごはん	金曜	3	14	12	16人	鷲津	5,700円
簡単つくりおき	金曜	17	21	19	16人	霜田	5,700円
キッズクッキング(小3~小6)	土曜	18	15	20	12人	樋浦	3,000円
お家で手軽におもてなし	日曜	19	16	21	16人	小野	5,700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
- ・※切 9月10日(水) ※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2週間以内に送らせて頂きます(選外通知なし)

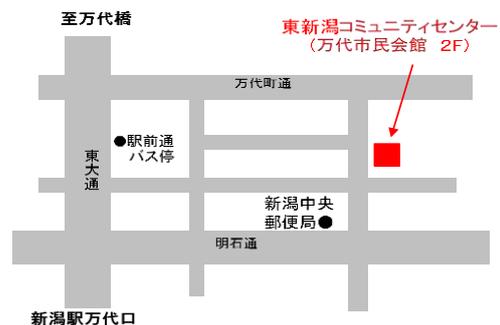
- ・お申し込みお問合せ

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(万代市民会館2F)

025-246-7714

(第4月曜休館・火曜~金曜の祝日は休館)



<2025年度第3期 2025年10月～12月> 東新潟コミュニティセンター料理教室 メニュー 一覧

	10月	11月	12月
(火) 時短でごちそう	14日 茸のハヤシライス 根菜温サラダ 小松菜と干し海老の汁	11日 簡単赤飯 だし巻き卵 豚肉とレンコンの柚子胡椒鍋 簡単スイートポテト	9日 豚肩ロースの黒酢焼き 茸たっぷりペペロンチーノ ほうれん草と豆腐のポタージュ
(火) 家庭料理でおもてなし	21日 ビーフストロガノフ&バターライス 豆腐とセロリのスープ 根菜温サラダ	18日 豆腐ときのこのあんかけ 帆立水煮と高野豆腐の汁 小松菜のホットサラダ	16日 かきあえなます 海老しんじょう 海老団子 フライパンで伊達巻
(水) ふだんのおかずでおもてなし(和洋中)	1日 りんごとさつまいものポーク煮込み かぼちゃのポタージュスープ フルーツゼリー	5日 五目あんかけ丼 卵ときくらげのスープ キムチと野菜の和え物	3日 ぶりの照り焼 のっぺ 二色卵 黒豆の煮方 手まり麩のお吸い物
(水) からだ元気 <秋冬の邪気から体を守る>	8日 芝エビと白キクラゲの炒め物 秋のティーゼリー 黒きくらげとしょうがの煮物	12日 鮭の柿とバルサミコのソテー りんごとさつまいものデザート ポテサラ風おからサラダ	10日 きのこのマロンドリア ガレット・デ・ロワ りんごの煮豚
(水) パンやお菓子、手軽なお料理でおもてなし	15日 パイ生地を使うアップルパイ スモークサーモンサンド	19日 柚子ロール(和風ロールケーキ) 鶏の炊き込みご飯 魚のハーブパン粉焼き	17日 生クリームで飾るクリスマスケーキ シチュー
(木) メンズ	16日 茸のハヤシライス 根菜温サラダ 小松菜と干し海老の汁	20日 豆腐とエリンギの炒め物 鶏肉とこんにゃくの煮物 海老のマヨネーズ和え	18日 舞茸のクリームパスタ コールスローサラダ 茸ガーリックバター 蒸しチキンとキャベツのスープ
(金) レパートリーを広げたい 今日の晩ごはん	3日 豆乳スープの和風だんだん麺 アップルケーキ さやいんげんのサラダ	14日 鶏唐揚げの甘酢あん カボチャプリン 干物混ぜご飯	12日 スタッフドポーク アボガドレアチーズケーキ サーモンカルパッチョ
(金) 簡単つくりおき	17日 秋のおこわ 里ひき炒め サーモンの檸檬焼き	21日 きのこのクリームコロッケ 簡単アップルパイ 作り置きマリネ	19日 ガーリックシュリンプ(ハワイ風) 和風&洋風ローストビーフ 伊達巻
(土) キッズクッキング	18日 豚バラきゅうり さつま芋もち ツナと塩昆布の炊き込みご飯	15日 フライパンでプリン スパゲッティポロネーゼ	20日 タンドリーチキン クリスマスのカップケーキ
(日) お家で手軽におもてなし	19日 ビーフストロガノフ&バターライス 豆腐とセロリのスープ 根菜温サラダ	16日 豆腐ときのこのあんかけ 帆立水煮と高野豆腐の汁 小松菜のホットサラダ	21日 かきあえなます 海老しんじょう 海老団子 フライパンで伊達巻