

# 2025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(土) 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)		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	8	13	10	16人	小野	5,700円
家庭料理でおもてなし	火曜	15	20	17	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	2	7	4	16人	笹川	5,700円
からだ元気	水曜	9	14	11	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	16	21	18	16人	笹川	5,700円
メンズ	木曜	17	15	19	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	11	9	13	16人	鷲津	5,700円
簡単作りおき	金曜	18	16	20	16人	霜田	5,700円
キッズクッキング(小3~小6)	土曜	19	17	21	12人	樋浦	3,000円
お家で手軽におもてなし	日曜	20	18	15	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 3月10日(月) ※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)

- ・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1期 2025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	8日	13日	10日
	豚肉の生姜焼き 豆腐とじゃこのサラダ	ベーコンともやしの味噌汁 桜海老と筍のトマトソースパスタ	鶏もも肉と玉葱のオリーブの煮込み パナコッタ
(火) 家庭料理でおもてなし	15日	20日	17日
	たけのこご飯 白和え	若竹汁 ストロベリーババロア	鶏むね肉と人参の酢炒め アボカド天ぷら
(水) ふだんのおかずでおもてなし(和洋中)	2日	7日	4日
	麻婆茄子 杏仁豆腐	トマトと卵のやわらか炒め ごま豆腐	吉野鶏の梅肉だれ 新じゃがと絹さやの味噌汁
(水) からだ元気 <おいしく腸活>	9日	14日	11日
	サーモンのタルタル サラダ パリジェヌ	ポターージュ・サンジェルマン ビーツといちごのデザートマリネ	四川風麻婆豆腐 ごま油香る 冷やしバナナケーキ
(水) パンやお菓子、手軽なお料理でおもてなし	16日	21日	18日
	米粉と抹茶のシフォンケーキ	ブルスケッタ	全粒粉の入ったパン 卵のスープ
(木) メンズ	17日	15日	19日
	カレー肉じゃが 沢煮碗	野菜たっぷり卵蒸し	シラスのスパゲッティ こごみの胡麻和え
(金) レパートリーを広げたい 今日の晩ごはん	11日	9日	13日
	新じゃがと豚肉の炒めもの 苺大福	菜の花散らし寿司	玉葱の肉詰め シフォンケーキ
(金) 簡単つくりおき	18日	16日	20日
	あさりと春キャベツの蒸し焼き モズク卵焼き	油麩の煮物 いちご白玉	キンパ 簡単いちごのタルト
(土) キッズクッキング	19日	17日	21日
	ピザトースト スープ	簡単パフェ	焼きおにぎり ほうじ茶ぷりん
(日) お家で手軽におもてなし	20日	18日	15日
	カレー肉じゃが 沢煮碗	野菜たっぷり卵蒸し	シラスのスパゲッティ こごみの胡麻和え