

## 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
<u>（3ヶ月 3回コース）</u>					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		<u>手数料は初回に頂きます</u>
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
レパートリーを広げたい今日の晩ごはん	金曜	11	9	13	16人 鶴津 5,700円
簡単つくりおき	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 橋浦 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
- ・〆切 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）

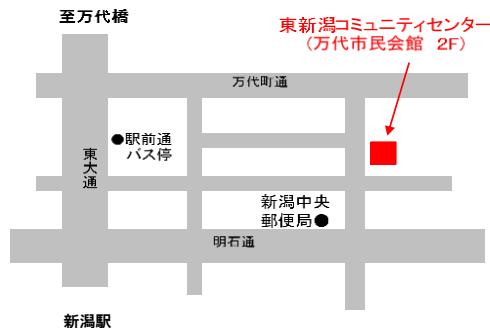
- ・お申し込みお問合せ

**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 豚肉の生姜焼き 豆腐とじゃこのサラダ	13日 鶏もも肉と玉葱のオリーブの煮込み 桜海老と筍のトマトソースパスタ	10日 麻婆豆腐(ソース) ヨーグルトマンゴー
(火) 家庭料理でおもてなし	15日 たけのこご飯 白和え	20日 鶏むね肉と人参の酢炒め アボカド天ぷら	17日 和風生春巻き 豆腐とわかめの味噌汁
(水) ふだんのおかずでおもてなし(和洋中)	2日 麻婆茄子 杏仁豆腐	7日 魚の炊きこみご飯 ごま豆腐	4日 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 <sup>&lt;おいしく腸活&gt;</sup>	9日 サーモンのタルタル サラダ パリジェンヌ	14日 四川風麻婆豆腐 ごま油香る 冷やしバナナケーキ	11日 いかのミルク炒め 鶏の梅煮 水無月
(水) パンやお菓子、手軽なお料理でおもてなし	16日 米粉と抹茶のシフォンケーキ	21日 全粒粉の入ったパン 卵のスープ	18日 ブルスケッタ フィッシュとポテトのグラタン
(木) メンズ	17日 カレー肉じゃが 沢煮碗	15日 野菜たっぷり卵蒸し こごみの胡麻和え	19日 アスパラガスの卵とじ 牛肉のオイスターソース炒め レタスのスープ
(金) レパートリーを広げたい 今日の晩ごはん	11日 新じゃがと豚肉の炒めもの 苺大福	9日 菜の花散らし寿司 玉葱の肉詰め シフォンケーキ	13日 筍ご飯 手羽先の唐揚げ 春雨サラダ
(金) 簡単つくりおき	18日 あさりと春キャベツの蒸し焼き モズク卵焼き	16日 油麩の煮物 いちご白玉	20日 キンパ 簡単いちごのタルト
(土) キッズクッキング	19日 ピザトースト スープ	17日 焼きおにぎり ほうじ茶ぷりん	21日 豚汁 タコライス アップルクランブル
(日) お家で手軽におもてなし	20日 カレー肉じゃが 沢煮碗	18日 野菜たっぷり卵蒸し こごみの胡麻和え	15日 アスパラガスの卵とじ ストロベリーババロア
			牛肉のオイスターソース炒め 半熟卵のつけサラダ レタスのスープ