

2026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(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 2,200円 当日払い 初回のみ 2,400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	14	12	9	16人	小野	6,600円
家庭料理でおもてなし	火曜	21	19	16	16人	小野	6,600円
ふだんのおかずでおもてなし (和洋中)	水曜	1	27	3	16人	笹川	6,600円
からだ元気	水曜	8	13	10	16人	萱場	6,600円
パンやお菓子、手軽な料理で おもてなし	水曜	15	20	17	16人	笹川	6,600円
メンズ	木曜	16	21	18	16人	小野	6,600円
簡単作りおき	金曜	17	15	19	16人	霜田	6,600円
キッズクッキング(小3~小6)	土曜	18	16	20	12人	樋浦	3,900円
お家で手軽におもてなし	日曜	19	17	21	16人	小野	6,600円

※キッズクッキングは毎月1,300円当日払い(初回のみ1,500円) 開催時間 各コース 10:30~13:00

- ・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(火) ※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)

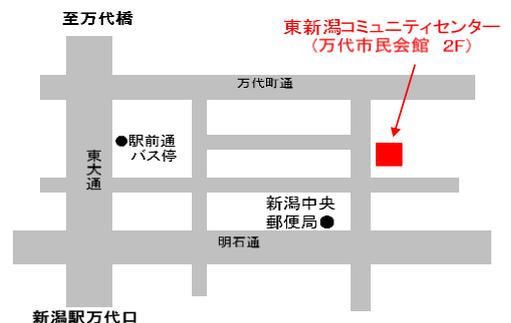
- ・お申し込みお問合せ

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)



<2026年度第1期 2026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	14日 鶏手羽元のスープ煮 厚揚げとふきと筍の含め煮	12日 じゃがいもの明太子和え アスパラガスのトマトドレッシング添え パンナコッタ トマトソースパスタ	9日 カレーピラフ アボカドと白いんげんのスープ 玉葱のサラダ 鮭ソースかけ
(火) 家庭料理でおもてなし	21日 たけのこご飯 筍汁	19日 切り干し大根の炒め煮 ご馳走豆腐ステーキ 茸とイカの和え物 ゆで豚のニンニクソースかけ モズクスープ	16日 じゃが芋とベーコンの炊き込みご飯 セロリとゆで豚の和え物 鶏もも肉と野菜の揚げびたし
(水) ふだんのおかずでおもてなし(和洋中)	1日 たけのこご飯 酢味噌和え	27日 海老のチリソース 青梗菜のあえ物	3日 蒸し茄子の中華風サラダ 手ごね寿司 わかめときゅうりの酢の物
(水) からだ元気 <春～夏への抗酸化>	8日 ローストビーフの洋風ちらし エビと柑橘のマリネ	13日 牛肉たけのこごはん 焼きたけのこカリカリベーコンのサラダ 越後姫のタルト	10日 トマトのスンドゥブチゲ ミニトマトのみりんレモン漬け トマトとモッツァレラの中華冷菜
(水) パンやお菓子、手軽なお料理でおもてなし	15日 ベイクドチーズケーキ クレーム・ビシソワーズ	20日 小型フランスパン(ブレッチヒェン) ポタージュスープ ニース風サラダ	17日 ボンゴレロツソのスパゲティ オレンジゼリー シーフードサラダ
(木) メンズ	16日 豆もやしと肉の炒め物 青梗菜のスープ	21日 アボカドと小エビの炒め物 豚肉と野菜のキムチ炒め わかめスープ 豆腐のサラダ	18日 鶏肉のつくね キノコ添え キャベツときくらげの酢の物 一口かき揚げ
(金) 簡単つくりおき	17日 ビビンバ マンドゥスープ	15日 豆腐とニラのチヂミ チャンアチ かた焼海鮮揚げ焼きそば ザーサイの漬物 トマトと玉ねぎの中華和え	19日 アーリオオーリオカチャトーラ ズッキーニのスカパーチェ 牛肉のミーソママレード
(土) キッズクッキング	18日 ピザトースト	16日 簡単パフェ グリルでごま唐揚げ チョコレートようかん	20日 大鶏排 ほうじ茶プリン
(日) お家で手軽におもてなし	19日 豆もやしと肉の炒め物 青梗菜のスープ	17日 アボカドと小エビの炒め物 豚肉と野菜のキムチ炒め わかめスープ 豆腐のサラダ	21日 鶏肉のつくね キノコ添え キャベツときくらげの酢の物 一口かき揚げ