

2026年度東新潟コミュニティセンター料理教室 第2期日程予定と受講生募集のご案内

※ 申込みは 5月15日(金) 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)		7月	8月	9月		手数料は初回に 頂きます	
時短でござそう	火曜	14	25	8	16人	小野	6,600円
家庭料理でおもてなし	火曜	21	18	15	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	5	2	16人	笹川	6,600円
からだ元気	水曜	8	12	9	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	19	16	16人	笹川	6,600円
メンズ	木曜	16	20	17	16人	小野	6,600円
簡単作り置き	金曜	17	21	18	16人	霜田	6,600円
キッズクッキング(小3~小6)	土曜	18	22	19	12人	樋浦	3,900円
お家で手軽におもてなし	日曜	5	23	6	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 6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)

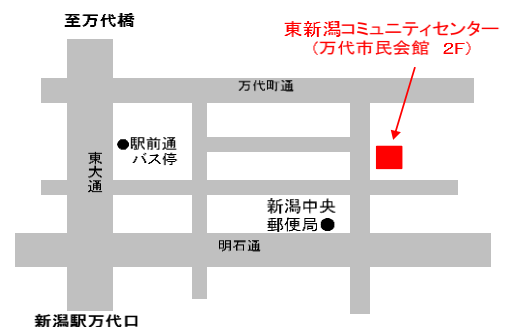
- ・お申し込みお問合せ

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)



<2026年度第2期 2026年7月～9月> 東新潟コミュニティセンター料理教室 メニュー 一覧

	7月	8月	9月
(火) 時短でごちそう	14日	25日	8日
	海老カツ 夏野菜の豚汁	ゆで卵のマヨわさし和え カレースパゲティ 鶏とグリーンピースのマスタード煮	トウモロコシのスープ 茄子と鶏モモ肉の味噌炒め キュウリの酢の物 挽肉と夏野菜の味噌汁
(火) 家庭料理でおもてなし	21日	18日	15日
	そうめんチャンプルー 冬瓜の汁	人参のシリシリ 若芽ときゅうりの酢の物 卵豆腐の吸い物 茄子と豚バラ肉の炒め物	ささみとアボカドのバンバンジー風 インゲンと豚肉の春巻き 崩し豆腐のスープ
(水) ふだんのおかずでおもてなし(和洋中)	1日	5日	2日
	ビビンバ 杏仁豆腐	キムチと野菜の和え物 枝豆ごはん ヨーグルトムース	冷やしシャブシャブ 鮭わっぱ 沢煮椀 吉野鶏の梅ソース
(水) からだ元気 <暑さから体を守る>	8日	12日	9日
	ビーツのリゾット カッサータ	米なすのカポナータ アボカドとチーズの肉巻きスティック 塩ヨーグルトサラダ ホエースープ ラミントン	とうもろこしの糰ごはん 鮭の糰蒸し レモン糰 糰入りヨーグルトケーキ
(水) パンやお菓子、手軽なお料理でおもてなし	15日	19日	16日
	ちぎりパン 卵スープ	トマトのファルシー パエリア風ピラフ クルミとエスプレッソのアイスクリーム	貝と野菜のトマト煮 肉豆腐のあんかけ 豆乳のパンナコッタ かに蒲と帆立のマヨサラダ
(木) メンズ	16日	20日	17日
	精進焼きビーフン 豆腐と卵白のスープ	搾菜ときゅうりの即席漬け 夏野菜の混ぜ寿司 ササミの鶏天	茄子ソーメンの酢醤油 鶏カツ ホットサラダ 茄子のポタージュ
(金) 簡単つくりおき	17日	21日	18日
	フライパンパエリア 胡瓜のピクルス	牛肉とレタスの油炒め 青唐辛子漬け(デモ) 皮なしキッシュ 茹で茄子活用保存 新生姜とトウモロコシのたきこみご飯(デモ)	エビとかぼちゃの南蛮焼き サバの黒酢揚げ 茸の佃煮 高野豆腐の含め煮 福神漬け(デモ)
(土) キッズクッキング	18日	22日	19日
	親子どんぶり 味噌汁 バナナチョコスティック	お好み焼き スープ クッキー	エビとブロッコリーの Pasta ミルクティープリン
(日) お家で手軽におもてなし	5日	23日	6日
	精進焼きビーフン 豆腐と卵白のスープ	搾菜ときゅうりの即席漬け 夏野菜の混ぜ寿司 ササミの鶏天	茄子ソーメンの酢醤油 鶏カツ ホットサラダ 茄子のポタージュ