



にじいろふぁ～みん

料理教室のご案内

4月

2024



3月11日(月)
受付開始♪

◇お申込み・お問合せ先◇

JA 兵庫南 にじいろふぁ～みん TEL079-495-7716
加古郡稲美町六分一 1179-224 FAX079-495-7733
(にじいろふぁ～みんキッチンスタジオ) 担当 平島
(ホームページ) 右のQRコードからもアクセスできます。



http://www.ja-hyogominami.com/eino/nijihiro_farming.html

(お申込みは、開催日の2日前までをお願いいたします。)

※当日キャンセルされた場合は、キャンセル料が発生します。
全額ご負担となりますのでご注意ください。

(キャンセルされる場合は2日前までにご連絡ください。)

※開始5分前集合にご協力をお願いします。

【持ち物】 エプロン・三角巾・スリッパ、筆記具・水分補給の飲み物

日時/定員	講師	メニュー	参加費(税込)
4月8日(月) 10:00~13:30 定員: 12名	KOKAGE 工房 予防栄養学アドバイザー 発酵料理研究家 宝示 悦子	☆『塩麴作り&塩麴に調味料をプラスしてのおかず作り』 *麻婆豆腐 *ささみのチーズ巻き *ひじきの韓国風和え *トマトの漬物 *菊芋とさやえんどう(スナップえんどう)の塩麴スパイス炒め	3,500円
4月22日(月) 10:00~13:30 定員: 12名	クッキングアドバイザー 栄養士 川越 淳子	☆『お弁当のおかずになるメニュー』 *豆ご飯 *豚竹木の芽和え *鳴門巻き卵 紫キャベツとちりめんの甘酢和え *さつま芋のジュース煮 *若竹汁 *桜餅	3,500円
4月25日(木) 10:00~13:30 定員: 12名	西洋料理神戸マイスター 谷崎 政巳	☆『春爛漫♪ 彩り華やかなお魚フレンチ』 *アジのフレンチマリネ *桜鯛のブイヤベース *サワラのポワレ、ブルブランソース *シラスのレモンバターパスタ	3,800円
4月30日(火) 10:00~13:30 定員: 12名	ビストロ・キッチンコミュニケーション店主 鎌倉 恵子	☆『目と舌で楽しむ新緑フレンチ』 *新玉ねぎのサラダ 胡麻ドレッシング *グリーンピースのポタージュースープ *サーモングリル マッシュルームとスナップえんどうのソテー エスカルゴバターを添えて *クロワッサン クレームダイヤモンド 苺サンド *お楽しみドリンク	4,000円

子ども・親子クッキング教室

※開始 15分前集合にご協力をお願いします。

※食物アレルギーの対応は行っていません。

4月3日(水) 10:00~13:00 定員: 8組 満5歳~新6年生	親子 デコ巻き寿司教室 ほっとりーる 中西 志穂子	子育てママ・パパに!! ①もぐらのデコ巻きずし ②新じゃがでハッセルバックポテト ③春キャベツと豆腐のお味噌汁 ④りんごのコンポート ◇親子1組(保護者1人と子供2~3人まで)で作業していただきます。 ◇①②は親子で1ツ、③④は親子で2人分	親子1組 2,500円
4月13日(土) 4月14日(日) 10:00~12:30 定員: 各12名 新小学1年生~新中学3年生	一般社団法人 キッチンコミュニケーション協会会員 笠原 麻希	*桜鯛飯 *手作りインスタント味噌汁 *なんちゃって♡ストロベリーショートケーキ	2,000円
4月20日(土) 10:00~13:00 定員: 12名 新小学1年生~6年生	兵庫県西洋調理技能士会 山本 靖	*マッシュポテトと挽き肉のグラタン *春野菜のパスタ(カルボナーラ風) *いちごのパフェ ※この教室に限り、受付、キャンセルの締め切りは4月12日(金)とさせていただきます。	2,200円
4月27日(土) 10:00~12:00 定員: 12名 新小学1年生~6年生	料理家 栄養士 食育インストラクター 富川 美紀	☆『春を楽しく美味しくスイーツ作り♪』 *クグロフ *いちごのコフィチュール	お持ち帰り付き 2,000円

料理教室参加申込書

※当日キャンセルされた場合は、
全額ご負担となります。

参加日に○ をつけてく ださい。	日時	講師	メニュー
	4月8日(月) 10:00~13:30 参加費/3,500円(税込)	KOKAGE 工房 予防栄養学アドバイザー 発酵料理研究家 宝示 悦子	☆『塩麴作り&塩麴に調味料をプラス してのおかず作り』
	4月22日(月) 10:00~13:30 参加費/3,500円(税込)	クッキングアドバイザー 栄養士 川越 淳子	☆『お弁当のおかずになるメニュー』
	4月25日(木) 10:00~13:30 参加費/3,800円(税込)	西洋料理神戸マイスター 谷崎 政巳	☆『春爛漫♪ 彩り華やかなお魚フレンチ』
	4月30日(火) 10:00~13:30 参加費/4,000円(税込)	ビストロ・キッチンコミュニ ケーション店主 鎌倉 恵子	☆『目と舌で楽しむ新緑フレンチ』

◇子ども・親子クッキング教室◇

	4月3日(水)	10:00~ 13:00 参加費 /1組 2,500円 (税込)	デコ巻き寿司教室 ほっとりーる 中西 志穂子	*もぐらのデコ巻きずし *新じゃがでハッセルバックポテト *春キャベツと豆腐のお味噌汁 *りんごのコンポート
	4月13日(土)	10:00~ 12:30 参加費 /2,000円 (税込)	一般社団法人 キッチン*コミュニケーション協会会員 笠原 麻希	*桜鯛飯 *手作りインスタント味噌汁 *なんちゃって♡ストロベリーショ ートケーキ
	4月14日(日)			
	4月20日(土)	10:00~ 13:00 参加費 /2,000円 (税込)	兵庫県西洋調理技能士会 山本 靖	*マッシュポテトと挽き肉のグラタン *春野菜のパスタ *いちごのパフェ風
	4月27日(土)	10:00~ 12:00 参加費 /2,000円 (税込)	料理家 栄養士 食育インストラクター 富川 美紀	☆『春を楽しく美味しく スイーツ作り♪』

氏名(フリガナ)	TEL/携帯
氏名(フリガナ)	TEL/携帯

◇子どもクッキング教室◇

保護者氏名	参加されるお子様(氏名)	TEL/携帯	
	(フリガナ)		
		学年	小学 年生 / 中学 年生
保護者氏名	参加されるお子様(氏名)	TEL/携帯	
	(フリガナ)		
		学年	小学 年生 / 中学 年生

【注意事項】

- *先着順です。定員になり次第受付終了いたします。
- キャンセル待ちも随時受付しております。
- *当日、参加者の定員(最少5名)が満たない場合は中止にします。
- *当日キャンセルされた場合は、キャンセル料が発生します。
- 全額ご負担となりますのでご注意ください。(キャンセルされる場合は2日前までにご連絡ください)
- *当日、野菜の出荷状況等で材料、メニューが変更になる場合があります。