Culture Cooking Studio 2015

徳島新聞 カルチャーセンター クッキングスタジオ

夏休みに、親子で一緒に何か作れたらいいなぁ…。そんなあなたに、おすすめのクッキング講座を開催します。家庭ではなかなか体験できないお料理にワクワク、ドキドキ！親子の楽しい思い出を増やしませんか。

夏季特別講座

●受講料／**親子で2,000円**（税別）
別途材料費が必要です。
※お子様お一人追加につき
1,000円（税別）
●持参品／エプロン、ハンドタオル、筆記用具

※締切日は各受講日の3日前（午後5時まで）です。締切日以降にキャンセルされた場合、材料費はお支払いいただきます。
※ただし、通常講座を受講中の方はチケットもご利用いただけます。

夏休み親子で楽しむクッキング受講生募集

「すくすく健康子育て離乳食」

「ごっくん・もぐもぐ・かみかみ…」などお子様の発育、消化能力に合わせた調理、食物アレルギー防止や成長促進の調理方法をお教えいたします。
※講座終了後に個別相談をお一人様15分程度で受け付けます。ご予約時にご相談のある方はお申し込みください。

●日時
7月25日（土） 10:30～13:00
●材料費／ファミリーで1,000円
●定員／18名（調理はご家族でお一人様です。妊娠中の方もご参加ください）
●メニュー／①白身魚のクリーム煮、②鶏肉ささみのそぼろ煮、③南京のサラダ、④青菜の和え物、⑤豆腐汁、⑥小豆ご飯など

●講師
薬剤師
漢方薬・生薬認定薬剤師
佐々木 佑実

「美味しいフワッとコロッケを作ろう」

やさしい味が心にしみ込むフワッと美味しいコロッケを作ってみよう。また相性の良いお料理もご紹介します。

●日時
7月26日（日）
10:00～13:00
●材料費／親子で1,000円（お子様お一人追加につき500円）
●定員／12組 ●メニュー／①ベーコンとチーズ入り・フワッとクリーミーコロッケ、②やわらかポークとお野菜の夏色トマト煮込み（写真：イメージ）

●講師
街の食堂 大地
店主
小林 英樹

「親子で学ぶ学力アップのおやつ」和漢食のおやつって？

おやつは子供の成長に欠かせない食事です。お子様の成長、学力アップにつながるメニューをご紹介します。

●日時
7月27日（月）
10:00～12:30
●材料費／親子で500円（お子様お一人追加につき300円）
●定員／12組 ●メニュー／①和漢食ドーナツ、②サンドウィッチ、③フルーツポンチ

●講師
薬剤師
漢方薬・生薬認定薬剤師
佐々木 佑実

「親子で手作りウインナーを楽しもう！」（A・B）

腸詰め作業や形成作業など親子で楽しみながらウインナーを作ります。無添加の手作りウインナーの味は格別ですよ！

●日時
7月29日（水）
A/10:00～12:00
B/13:00～15:00
●材料費／親子で1,000円（お子様お一人追加につき500円）
●定員／各12組 ●メニュー／無添加手作りウインナー（写真：イメージ）

●講師
自然派ハム工房
リーベフラウ 店長
近藤 保仁

「親子でパンをこねよう」（A・B・C・D）

初めてでも大丈夫！親子で生地をこねて、いろいろなパンを作りましょう。「できた！」と喜び、「美味しいね」と笑いあえる幸せを感じてください。

●日時
7月30日（木）
A/10:00～12:30、B/14:00～16:30
8月1日（土）
C/10:00～12:30、D/14:00～16:30
●材料費／親子で1,000円（お子様が追加の場合も作る量は同じです）●定員／各8組 ●メニュー／親子でお楽しみパン

●講師
出張パン屋 パン教室
羊のむくむく 講師
藤本 羊子

「レッツ ピッツァパーティー！」

本場イタリアのピッツァ&パスタを作りましょう。サラダやデザートも作って、レッツパーティー！

●日時
7月31日（金）
10:00～12:30
●材料費／親子で1,000円（お子様お一人追加につき500円）
●定員／12組 ●メニュー／①ピッツァマルゲリータ、②ピッツァチーズスペシャル、③スパゲティカルボナーラ、④ミックスサラダ、⑤デザート（写真：イメージ）

●講師
スガッチィー オーナーシェフ
菅 省士朗

「リュバンママの手作りケーキ」（A・B）

みんなが大好きなロールケーキを作ります。ちょっとしたコツを覚えて、家族が笑顔になるケーキを作りましょう。

●日時
8月3日（月）
A/10:00～13:00
B/14:00～17:00
●材料費／親子で1,000円（お子様が追加の場合も作る量は同じです）●定員／各10組 ●メニュー／チョコバナナロールケーキ（写真：イメージ）

●講師
café du Ruban
パティシエ
新田 眞弓

「親子で手打ちうどんを打ってみよう」（A・B）

粉をこねて、のばして作る過程を学びながら、手打ちうどんならではのツルツルでコシの美味しさを体験してください。

●日時
8月4日（火）
A/14:00～16:30
B/18:00～20:30
●材料費／親子で1,000円（お子様お一人追加につき500円）
●定員／各12組 ●メニュー／①温玉肉うどん、②夏メニュー（写真：イメージ）

●講師
うどん工房
名麺堂代表
泉 衛

【受講予約先】徳島新聞カルチャーセンター 徳島本校 ☎088-665-8500 お電話でお申し込みください。受付時間（月～土曜）10:00～19:00（日曜）10:00～17:00

徳島市川内町平石若宮92-4【駐車場150台可】★日曜日も開校していますが祝日はお休みです。★ホームページが新しくなり、講座のお問い合わせが可能になりました。http://www.tokushin-culture.jp/ ※受講申し込み時にお名前、住所、電話番号などをお伺いします。これは講座に関するご連絡やお知らせなどに使用するもので、ご本人の同意なしに第三者に個人情報を開示、提供することはありません。