



四季の里だより

1月

TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日

昨年は四季の里をご利用いただきありがとうございました。本年もよろしくお願ひ致します。また、四季の里は1月5日まで休館となりますので、申込み等ありましたらFAXまたは留守電にメッセージをお入れください。

“スタンドグラスクッキー”を作ろう!

キラキラと輝くおしゃれな飴が入ったスタンドグラスクッキーを知っていますか？
見た目も可愛いですが、ぱりぱりとした食感がたまりません！さくさくのクッキーにぱりぱりの飴。クッキー生地には抜型で穴を開けて、砕いたキャンディを入れて焼くと透き通るスタンドグラスのようなクッキーができあがります。冬休みの思い出に親子で作ってみませんか。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）
【希望日（土曜又は日曜）をお伝えください】
- 【加工時間】 2時間程度【午前の部9時半から】【午後の部13時半から】
- 【参加費用】 1組500円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、持ち帰り用袋、（お子さんは上靴）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
お気軽にお問い合わせください。四季の里職員が講師として行います。



スタンドグラスクッキー、
ワタシモタベタイデース



★完成イメージ★



"みそまる"を作ろう!!



みそまるって・・・？

知っている人は知っているが、知らない人はもちろん知らない『みそまる』。味噌にだしと具材を混ぜて一杯分をラップで丸めたとってもかわいい味噌汁の素。好きな具材で本格的な味噌汁が手軽に飲めちゃいます。四季の里で作った味噌や乾燥させた野菜等を使って作りまします。バランス良い食事与健康になりましよう！興味のある方はぜひ申込みを！。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）【希望日をお伝えください】
- 【加工時間】 1時間程度【午前の部9時半から】【午後の部13時半から】
- 【参加費用】 1組500円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、持ち帰り用袋、（お子さんは上靴）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
お気軽にお問い合わせください。四季の里職員が講師として行います。
月曜、火曜、祝日の翌日は休館日になっています。

今年もやります"おかき"を作ろう!



昨年に続き、今年も『おかき』を作ります！もちろん材料は四季の里でついたおもちを使います。事前についたおもちを乾燥させてから揚げていきます！揚げたおもちが膨らんで『おかき』になります。最後は『おかき』を袋に入れて好きな味付けでシャカシャカ振って出来上がり！

今回も数種類の味付けで『おかき』を作ります。一味違った手作りおかきをみんなで楽しみましよう！！

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）【1月15日締切】
- 【加工日時】 1月23日（日）10時～11時30分
- 【参加費用】 1組500円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、持ち帰り用袋、（お子さんは上靴）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。