

四季の里だより

10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



◎8月、9月はトマトジュースに紫蘇ジュースと利用者が1番多くなる月でした。のべ800人以上の人に利用していただき、大変ありがとうございました。10月からも四季の里ではいろいろな物が作れますので加工に興味のある方は連絡をお持ちしております。

◎10月からは、いよいよ年度の後半が始まります！もちろん体験加工も計画しています。10月は『ピザ』『パン』等、11月以降は『豆腐』『五目の具』等も計画していますよ。

ポン菓子受付も再開していますので、申込みをお待ちしています。

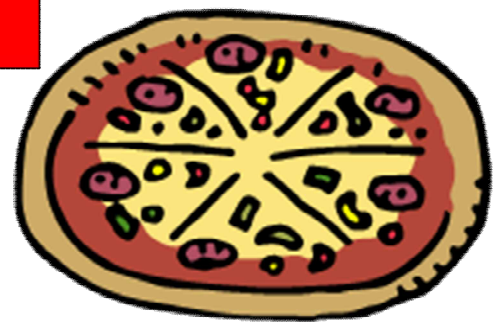
◎「こんな体験あったらいいなあ。」なんて思ったら、ぜひ四季の里へ連絡をお待ちしています。今後の体験加工の参考にさせてもらい、チャレンジしていきます！

“しらすと大葉のピザ”を作ろう！！

ピザの日は11月20日。1ヶ月早いですが、さわやかな大葉の風味がアクセントになる「しらすと大葉のピザ」を作ります。もちろんソースは四季の里で作ったトマトジュースを煮詰めて作ります。

あっさり系ピザですが、やみつきになる味！

ランチは家族そろって手作りピザ！



- | | |
|---------|--|
| 【申込方法】 | 電話にて受付（四季の里 87-3838）※10月9日（日）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい |
| 【加工日時】 | 10月10日（月・スポーツの日）9時30分～（3時間程度） |
| 【参加費用】 | 1組700円（1人での参加もOKです） |
| 【用意する物】 | 帽子又はバンダナ、エプロン（※靴サイズ23cm未満の方は上靴） |
| 【募集人数】 | 4組（先着順） |
| 【その他】 | Mサイズ程度のピザを2枚ピザボックスに入れて持ち帰ります。
帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。 |



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



"おこし風簡単お菓子"を作ろう!!

四季の里で作ったポン菓子で、おこし風簡単お菓子を作ります。

基本の糖蜜でコーティング!その他にもちょっと甘塩っぱい味にしてみたり、4種類の味のおこしを作ります。

手軽にできますので、お子さんも大歓迎。参加をお待ちしています。

- 【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838)※10月20日(木)申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 10月29日(土)10時00分~(2時間程度)
- 【参加費用】 1組500円(1人での参加もOKです)
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン(※靴サイズ23cm未満の方は上靴)
- 【募集人数】 6組(先着順)
- 【その他】 約25cm×25cm×2cmのおこし4種類分持ち帰ります。
帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

"ハロウィン風菓子パン"を作ろう!!

ハロウィンと言えば「かぼちゃ」。黄色と紫でハロウィンカラーの菓子パンを2種類作ります。1日早いハロウィンを四季の里で過ごしませんか?申込みお待ちしております!



- 【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838)※10月20日(木)申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 10月30日(日)9時30分~(2時間半程度)
- 【参加費用】 1組500円(1人での参加もOKです)
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン(※靴サイズ23cm未満の方は上靴)
- 【募集人数】 4組(先着順)
- 【その他】 全部で10個程度のパンを持ち帰ります。
帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。