

四季の里だより

2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

“小籠包”を作ろう!!

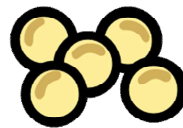


今回は市販の皮を使って、お手軽に小籠包を30個作ります。
出来上がった小籠包は急速冷凍機で冷凍してからお持ち帰りしてまいります。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※2月10日（土）申込締切
- 【加工日時】 2月17日（土）午後1時30分～3時30分
- 【参加費用】 700円
- 【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】 8名（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

“豆腐&豆乳アイス”を作ろう!!

大豆を使って濃厚な豆乳を作り、豆腐と豆乳アイスを作ります。豆腐は1人4丁、アイスは110mlカップで5個作ります。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※2月16日（金）申込締切
- 【加工日時】 2月25日（日）午前9時～12時
- 【参加費用】 800円
- 【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】 5名（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

“桜もち風デザート”を作ろう！！

道明寺粉と白あんを使って、春をイメージした口当たりの軽い桜もち風ムースを5つ作ります。

DESSERT

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※2月24日（土）申込締切
- 【加工日時】 3月2日（土）午前10時～12時
- 【参加費用】 700円
- 【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名（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

“生キャラメル”を作ろう！！

銅鍋を使って生キャラメルを作ります。材料を銅鍋に入れて、焦げないようにみんなで混ぜ続けるのが仕事です！火加減が難しい生キャラメル作りですが、いっしょにチャレンジしておいしい生キャラメルを作ってみませんか！！

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※3月3日（日）申込締切
- 【加工日時】 3月10日（日）10時00分～12時
- 【参加費用】 600円
- 【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】 5名（先着順）



令和6年4月1日から利用料金
が変わります！！

受益者負担の適正化と持続可能な施設運営を図るため、利用料金を改定致します。詳しくは町ホームページをご覧ください。