

四季の里だより

3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

”お赤飯”を作ろう!!

もち米を大きな蒸し器で蒸し、小粒の甘納豆を混ぜたお赤飯を作ります。高温で蒸したお赤飯はとっても美味しく出来上がります!約250gのお赤飯を4パックお持ち帰りします!



- 【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838) ※3月13日(水)申込締切
- 【加工日時】 3月16日(土)午後1時30分~3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】 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!!

好評につき、またまた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個作ってお持ち帰りです。



- 【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838) ※3月16日(土)申込締切
- 【加工日時】 3月23日(土)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。

“ピザ”を作ろう！！



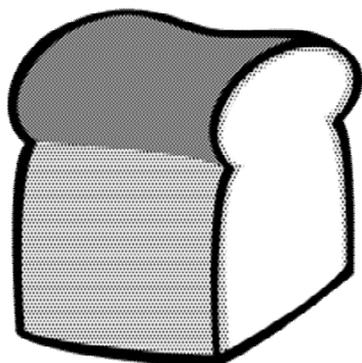
手作りベーコンと手作りトマトソースを使ったピザを作ります。Mサイズ程度のピザを2枚お持ち帰りします。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※3月16日（土）申込締切
- 【加工日時】 3月24日（日）午前9時～12時
- 【参加費用】 1,200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。

“食パン”を作ろう！！

2斤分の食パンを作ります。1斤はプレーン、もう1斤は当日のお楽しみ！
2種類の食パンをお持ち帰りします。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※3月22日（金）申込締切
- 【加工日時】 3月31日（日）午前9時～12時30分
- 【参加費用】 1,000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）



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。