



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

「親子体験」

"牛乳消費拡大イベント"



今回は牛乳消費拡大に向けて、市販の牛乳を使った親子加工体験を行います。四季の里では初めての体験内容ですが、幅広い牛乳の用途を実感してみませんか。チャレンジ精神旺盛なお子さんの参加をお待ちしています！

1

バケツぷりん



を1L使って作ります。

メガぷりんにローソクを挿せば誕生日プリンに！

誕生日じゃなくても作ってみてね(^_^)v

2

白いコーヒープリン

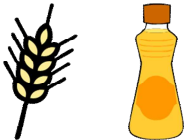


を400ml使って作ります。

白いけどコーヒーの味と香り。見た目とのギャップにお子さんもびっくり？

3

グラノーラ



混ぜる、焼く、ブレンドする、簡単3ステップ！ベースの穀物にオイル、甘味料を混ぜて作ります。牛乳やヨーグルトを掛けて食べましょう。手作りならではのグラノーラです。

4

ヨーグルト



を1L使って作ります。

美味しくて身体にやさしいヨーグルト。

家族みんなで腸内環境を整えましょう。

(※出来上がりは翌日になります。)

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）
氏名・住所・希望時間・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日】 2月26日（土）※2月18日（金）申込締切
- 【加工時間】 午前の部：9時00分から/午後の部：1時30分から
(約3時間の体験加工を予定しています。)
- 【参加費用】 1組 1,500円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、(※お子さんは上靴)
- 【募集人数】 各回2組(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。

バレンタインの贈り物"ブラウニー"を作ろう！



チョコレートスイーツのブラウニーを作ります。作るには比較的簡単なため、お菓子作りの初心者でもお子さんでも手作りににはもってこいのスイーツです。

ナッツ・ドライフルーツなどをふんだんに使い、しっとり、ぎっしりと食べ応えのあるケーキに仕上げます。濃厚なチョコの風味もしっかり感じられるので、ナッツ・チョコ好きの人にはおすすめです！



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※2月11日（金）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 2月13日（日）9時30分～12時00分
- 【参加費用】 1組600円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 3組（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。
15cm×15cm×3cm 程度のものを1個作ります。



ひな祭りの"桜もち"を作ろう！！



昨年に続き、今年も『桜もち』を作ります！四季の里でもち米を粗くひいて道明寺粉を作り、つぶつぶした食感を楽しむことができる関西風の桜もちを作ります。

ピンク色と白色のかわいい桜もちを作って、ひな祭りのお祝いをしましょう！



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※2月19日（土）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 2月27日（日）9時30分～12時00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、（※お子さんは上靴）
- 【募集人数】 4組（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。
10個程度の桜もちを作ります。

