



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

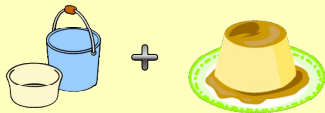
「親子体験」

”Lets!牛乳チャレンジ” 第2弾



今月も牛乳・乳製品の消費拡大に向けて、市販の牛乳・乳製品を使った親子加工体験を行います。春休み期間でも牛乳・乳製品をしっかり摂取して、健康な毎日を過ごしましょう。

バケツぶりん



を1L使って作ります。

※固まるまで時間が掛かりますので、次の日に取りに来ていただきます。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日】 3月30日（水） ※3月18日（金）申込締切
- 【加工時間】 午前の部：10時00分から/午後の部：2時00分から
（約1時間の体験加工を予定しています。）
- 【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】 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。

チーズたっぷりピザ



生地は事前に準備していますので、伸ばして具材を乗せて焼くだけです。小さいお子様でも大丈夫！
チーズ(カッテージチーズ)の一部は当日自分で牛乳を使って作ります！！

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日】 3月21日（月・春分の日） ※3月16日（水）申込締切
- 【加工時間】 午後2時00分から（約1時間30分の体験加工を予定しています。）
- 【参加費用】 1組1,000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】 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。

ふわふわやわらか“シフォンケーキ”を作ろう！

四季の里職員とシフォンケーキを作ってみませんか？
今回は約 12cm 程度のシフォンケーキを 2 個作ります。
味は当日のお楽しみ！！

ふわふわとした食感に癒やされながら、家族でほっと一息。
ホールのシフォンケーキは真ん中に穴が空いていますが、
何のためでしょう？（答えは当日）



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※3月16日（水）申込締切
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 3月20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。

かわいい“みそまる”を作ろう！！

昨年行った『みそまる』作り。今年も行います。
味噌にだしと具材を混ぜて一杯分を丸めたとても
かわいい味噌汁の素。

乾燥野菜やお麩等好きな具材で本格的な味噌
汁が手軽に飲めます。

バランス良い食事で健康になりましょう！



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）
【希望日時をお伝えください】
- 【加工時間】 1時間30分程度
- 【参加費用】 1組500円（持ち帰り用トレイが必要な方は+110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。