

11月

四季の里だより

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



具たっぷり！"五目の具"を作ろう！！

具材たっぷり『五目の具』を作ります。具材をみんなでカットして大きな蒸気釜で煮込みます。人参、ごぼう、鶏肉、椎茸、ひじき、油揚げが入った五目の具はとっても美味しいですよ！3合のご飯に混ぜるのにちょうどいいサイズです。

- 【申込方法】 LINEまたは電話にて受付（四季の里 87-3838）
 ※11月13日（水）申込締切
 氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 11月17日（日）9時00分～（3時間程度）
- 【参加費用】 1組2,500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】 5組（先着順）
- 【その他】 約20cm×30cmの真空パックで7袋分を持ち帰ります。
 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。



"肉まん・ピザまん"を作ろう！！

肉まんとピザまんの加工体験の募集をします。生地から作る味をお楽しみください！大きなサイズで、各5個ずつ持ち帰っていただきます。



- 【申込方法】 LINEまたは電話にて受付（四季の里 87-3838）
 ※11月16日（土）申込締切 氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 11月23日（土）
- 【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】 10名（先着順）
- 【その他】 大きなサイズで各5個ずつお持ち帰りいただきます。
 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

”アップルパイ”を作ろう!!

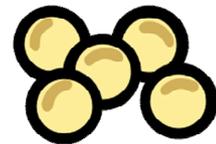
アップルパイの加工体験の募集をします。直径 18cm のタルトの型で作ります！甘いりんごの味わいをお楽しみください！



- 【申込方法】 LINE または電話にて受付（四季の里 87-3838）
※11月23日（土）申込締切 氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 12月1日（日）9時00分～（3時間程度）
- 【参加費用】 1,500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】 作ったパイをお持ち帰りいただきます。
帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

”豆腐&卵の花”を作ろう!!

花りんごで活動していたメンバーを講師に迎え、青大豆と白大豆を使って2種類の豆腐加工を行います。
また、おからで「卵の花」も作ります！



- 【申込方法】 LINE または電話にて受付（四季の里 87-3838）
※12月1日（日）申込締切 氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 12月8日（日）9時00分～（3時間程度）
- 【参加費用】 1,200円（青2丁、白2丁の持ち帰り）
※1種類で20丁の豆腐ができます。今回は青大豆と白大豆で2種類作ります。4丁の豆腐と卵の花を持ち帰ります。
- 【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】 10名（先着順）
- 【その他】 工程の過程でできた「おから」の半分で『卵の花』を作ります。
帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。