

2026年度
料理教室
10～3月

心とカラダ・自然によりそうお料理教室
～美人Foodクッキング～



お申し込み方法 カレードにご来館、もしくはお電話でお申し込みください。

お問い合わせ先  学びの杜 **ののいちカレード**

野々市市太平寺4-156 TEL：076-248-8099

URL：https://www.kaleido-nono1.jp

※内容は変更する可能性もございますので、予めご了承ください。

日にち	時間	参加費	内容	対象	申込開始日
10月18日（日）	10:30～14:00	1,500円	米粉パンを作ろう ～きな粉パン、フォカッチャ、温かい季節のスープを添えて～ 前日に仕込んで、翌朝は焼くだけ。忙しい朝でも焼きたてパンを楽しめる、オーブナイト製法を一緒に覚えましょう。	一般(大人)・10名	9月18日
11月20日（金）	19:00～21:00	1,500円	クリスマスに作りたい ヨーロッパの伝統焼き菓子（デモ） シュトレン、キャロットジンジャーケーキ、クグロフ 伝統菓子を、米粉をはじめからに優しい素材を使ったオリジナルレシピでお届けします	一般(大人)・20名	10月18日
12月18日（金）	13:00～15:00	3,500円	北陸の冬の伝統料理 かぶらずしにチャレンジ(ワークショップ) 冬の伝統的な漬物「かぶらずし」を自宅でチャレンジしてみよう。作り方をご説明し、材料をお渡しします	一般(大人)・24名	11月20日
1月17日（日）	13:00～15:00	1,500円	手仕事で仕込む 有機野菜の本格瓶キムチ 有機白菜・有機ネギをはじめ、こだわり材料を使ったキムチを保存瓶1つで作ってみよう（※容器代込み、お持ち帰り）	一般(大人)・20名	12月18日
2月11日（ )	13:00～15:00	1人 1,000円	子どもが主役！家族で作ったのしいバレンタインおやつ 乳製品・卵・白砂糖不使用 米粉のココアパンケーキ、豆乳チョコソース、豆乳ココア（またはフルーツティー） ※読み聞かせあり	子どもと保護者・8組20名まで （子供は小学生のみ。大人のみ不可）	1月17日
3月19日（金）	11:00～14:00	1,500円	内側からキレイになる 春の薬膳ご飯 春は、冬にため込んだ体の毒素を出す季節。旬の食材を活かし、内側からのキレイを作る食卓メニュー3品を作ります	一般(大人)・20名	2月11日

持ち物：エプロン、三角巾、タオル、参加費

※ お申し込みいただいた個人情報は当催事の運営及び当館からのお知らせ以外の目的には使用しません。

※ **キャンセルの場合はお早めにご連絡ください。**開催日の約1週間前までにキャンセルの連絡がない場合、参加費（全額）をいただきますので、ご了承ください。

※ 当日は開始15分前から、キッチンスタジオ前で受付します。お釣りのないようご協力お願いします。

※ アレルギーのある方は、申し込み時にお伝えください。

きりとり

2026年度 料理教室申込書  学びの杜 **ののいちカレード** [受付日： 受付：]

ふりがな				電話番号	— —
名 前					
希望日		年 齢	才	アレルギー	無・有（ ）
備 考				受付番号	※スタッフ記入欄