

★かとうキッチンスタジオ ●知立カルチャーセンター 年間スケジュール

2010 (H22) 年度 2010.4.7改定

★かとうキッチンスタジオ《たんぽぽコース》年少～小2

	第4 (土) A 10:00～	第4 (日) B 10:00～
4月	24	25
5月	22	23
6月	26	27
7月	24	25
8月	28	※29
9月	25	26
10月	23	24
11月	27	28
12月	25	※18
1月	※29	※30
2月	26	27
3月	26	27

★かとうキッチンスタジオ《ひまわりコース》小3～小6

	第4 (土) D 16:00～
4月	24
5月	22
6月	26
7月	24
8月	28
9月	25
10月	23
11月	27
12月	25
1月	※29
2月	26
3月	26

- たんぽぽコースは親子です。子どもは料理、大人はおやつ作りを分けて実習します。
- ※印はイレギュラー月です。
- 満席の場合は変更できませんのでご了承ください。
- スペシャル企画は未入会の方も受講できます。開催日の一ヶ月前から受付ます。

●知立加チャー《ひまわりコース》小3～小6

	第2(土) 10:00～	第2(土) 16:00～
4月	10	10
5月	8	8
6月	12	12
7月	10	10
8月	※7/31	※7/31
9月	11	11
10月	9	9
11月	13	13
12月	11	11
1月	8	8
2月	12	12
3月	12	12

スペシャル企画	日程	場所	対象	時間	定員	費用
夏休み・・・日本のおいしいご飯	8/3	★かとうキッチンスタジオ	年少～小3	10:00	10	3500円
	8/5	●知立加チャー	小1～小6	14:00	15	●
クリスマス・オリジナルケーキ	12/24	★かとうキッチンスタジオ	小1～小6	10:00 12:00 14:00	5	3500円
味噌作り	1/10	★かとうキッチンスタジオ	小1～大人	10:00 11:00 13:00 14:00	5	受講料2000円 プラス味噌代
バレンタイン	2/11		小1～小6	10:00 14:00	10	3500円
春休み・・・春がきたよ～♪	3/30	★かとうキッチンスタジオ	年少～小6	10:00	10	3500円
	3/31	●知立加チャー	小1～小6	14:00	10	●

■持ち物	エプロン・三角巾・道具・上靴(かかとの平らなくつ)・料理をしたい気持ち
■申し込み	かとうキッチンスタジオ ★TEL:090-1284-4664 (愛知県豊明市) FAX 0562-92-6246
	知立カルチャーセンター ●TEL:0566-81-0316 (愛知県知立市)
■受講料	かとうキッチンスタジオ ★3500円×6ヵ月=21000円 年会費2000円 ※4月(年会費)、10月に半年分まとめてお持ち下さい。欠席時の返金制はございませんので 予めご了承ください。但し欠席の場合は、ご連絡ください。 ※体験・一回コース…4000円
	知立カルチャーセンター ●材料費1000円×6ヶ月=6000円を実習室で徴収し、授業料は引き落としです。知立加チャーにお問い合わせください。

# 《キッズ・キッチン スケジュール》

2010（H22）年度

## ◆五感を使った体験型食育 料理&毎月、畑での野菜収穫農業体験をお楽しみに～\* ^ ^ \*♪ かとうキッチンスタジオ

	テーマ	サブテーマ	主食	主菜	汁	副菜	おやつ	加工品・保存食
4月	春の香りがいっぱい	アクの取り方 配膳 米の研ぎ方	なべごはん	魚の煮付け	豆腐と三つ葉の吸い物	若竹煮	草もち	
5月	洋食名人	鶏の構造 スープの取り方	チキンピラフ	チキンソテー	クラムチャウダー		スコーン	いちごジャム
6月	おいしいおだしの原点	出し汁 高知 かつお節削り	ごはん	かつおのたたき	肉じゃが	アスパラのおかか 和え	ポテトチップ	
7月	パスタをつくろう	イタリア	トマトソースパスタ			カポナータ	ジェラート	トマトソース
8月	炎の支配人	中国 炒め物のこつ	チャーハン	マーボー豆腐			杏仁豆腐	
9月	すすきをかざってお月見しよう	月見	雑穀おこわ	お魚ごぼう	土瓶蒸し		月見団子	
10月	おいもの季節がやってきた	いも	麦ごはん	里芋といかの煮付け	とろろ汁	茶碗蒸し	さつまいもとりんごのホイル焼き	
11月	魚だってさばけるぞ～	魚の構造 千葉	ごはん	さんが焼き	なめこの味噌汁	和え物	栗蒸しようかん	
12月	お節で楽しいお正月	正月	お雑煮	松風焼き		なます	きんとん	
1月	冬のあったかいごちそう	保存食	ごはん	鶏団子の汁		風呂吹き大根	落雁	切干大根漬物
2月	おひなさまのお祝い	ひな祭り	ちらし寿司		うしお汁	ぬた	桜もち	でんぷ
3月	精進料理	精進料理 乾物	五目ごはん	がんもどき		切干大根の煮物	おはぎ	

■たんぽぽコース：3歳～小学校2年生料理を作ります。おやつは試食のみです。

■ひまわりコース：小学校3年生～小学校6年生。料理とおやつを作ります。

■材料の都合によりメニューの変更がある場合があります。