

食事 美味しいごはん

野島カレー

野島カレーは研修センター職員と一緒に作るプログラムです。小麦粉を使い、ルーから作る本格的なカレー作りに、子どもたちは興味津々！できあがったおいしいカレーに歓声が上がります。食材や調理器具が用意されているので、すぐ調理に取り掛かることができます。



- ・体験人数：20人～
- ・体験可能時期：いつでも
- ・所要時間：約1時間半～2時間
- ・用意するもの：エプロン、三角巾、マスク、食器用・台用ふきん
- ・申し込み期限：2週間前まで
- ※2週間を切ると食数の変更ができませんのでご注意ください。

- ・食材：米(1人1合)、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、にんにく、しょうが、小麦粉、カレー粉、しょう油、ソース、隠し味(りんご、バター、チョコレート、はちみつ)
- ※参加される方の食物アレルギーの確認が必要です。

カレー250

お米や野菜など、カレー作りに必要な材料の発注を研修センターでお手伝いします！（職員の指導はありません）



- ・体験人数：20人～
- ・体験可能時期：いつでも
- ・用意するもの：エプロン、三角巾、マスク、ふきん
- ・申し込み期限：2週間前まで
- （※2週間を切ると食数の変更ができませんのでご注意ください。）
- ・食材：米(1人1合)、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、市販のカレールー(甘口 or 中辛)、油

ケータリング・お弁当

お弁当や軽食などを購入できる近隣の業者一覧をお渡ししています。詳細はセンターまでお問い合わせください。

ケータリングのカレーライス

お弁当・パン 各種



バーベキュー

屋外のバーベキュー場で、バーベキューや野外炊事を楽しむこともできます！



※バーベキューのお申し込みは研修センターでは行っておりません。予約や料金については野島公園 BBQ 受付(050-5865-2519)までお問い合わせください。

★研修センターでも貸出や販売も一部行っています！お気軽にお問い合わせください！
BBQコンロ、火ばさみ、タープ、ブルーシート、飯ごう、炭、薪、等

おもちつき

みんなで力をあわせてお餅つき！つきたてのお餅はやわらかくてとってもおいしいです。



- ・体験人数：20人～
- ・体験可能時期：いつでも
- ・所要時間：2時間
- ・用意するもの：エプロン
- ・味つけ：しょう油、あんこ、きなこ、のりたま

海苔づくり

野島特産の生海苔で、明治時代から行われてきた海苔づくりにチャレンジ！
手作り海苔で食べるおにぎりは格別！



- ・体験人数：20人～
- ・体験可能時期：2月～4月
- ・所要時間：1～2時間+乾燥時間
- ・用意するもの：エプロン