

食 事 おいしいごはん

野島カレー

野島カレーは小麦粉を使い、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：2時間程度
- 用意するもの：エプロン、三角巾、マスク、手拭きタオル、食器用・台用ふきん
- 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)
※参加される方の食物アレルギーの確認が必要です。

お得カレー

市販のルーを使った、野島カレーよりも手間や作業時間が少ないシンプルなお得カレーです。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、手拭きタオル、食器用・台用ふきん
- 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

ちらし寿司づくり

関東学院大学管理栄養学科の学生さんが考案した、栄養バランスのとれたメニュー！お吸物とりんごのコンポート付です。



- 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、三角巾、マスク、ふきん
- 食材：米、鮭、れんこん、にんじん、しいたけ、コーン、枝豆、のり、はんぺん、みつ葉

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：10月～3月
- 所要時間：1～2時間(前日に下ごしらえが必要)
- 用意するもの：エプロン、三角巾、マスク、布巾
- 味つけ：しょう油、あんこ、きなこ

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！手作りの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：12月～2月頃
- 所要時間：1～2時間+乾燥時間
- 用意するもの：エプロン・マスク
- 食材：生海苔

◆2週間前以降のキャンセル及び人数変更をされた場合は、実施・未実施にかかわらずお申込みいただいた人数分の料金をお支払いいただきます。