

第11回 ニコタンにがお絵 コンテスト発表

テーマ ニコタンと
うみのいきものたち

多数のご応募
ありがとうございました。

- 幼児の部……………42作品
 - 小学校低学年の部……………44作品
 - 小学校高学年の部……………23作品
- のお友だちの作品が集まりました。

受賞作品 最優秀賞



幼児の部

長谷川 明莉さん



小学校
低学年の部

樋口 瑠花さん



小学校
高学年の部

伊藤 ひなたさん

最優秀賞の方には
ディズニールゾート
パスポート
親子ペア券を進呈

受講生募集

1 カルチャー
教室 本日はみで
来年の干支を作ろう
招福成作り

- 日 時: 12月10日(日)
12:30~3時間半程度
(一財)人形美術協会総務
 - 講 師: 田中 雪子
 - 定 員: 8名(抽選)
 - 受講料: 2,500円
※初めての方は、別途
1,520円がかかります。
(ヘラとそりバサミ代)
- サイズ 横11.5cm×高さ13cm



2 1DAY
料理教室 お手軽簡単!
クリスマスパーティーを
楽しもう!

- 日 時: 12月14日(木)
10:00~13:00
家庭料理教室さちこ主宰
- 講 師: 園田 幸子
- 定 員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円

メニュー

- ・クリスマスリース風ピザ
- ・じゃがいもとコーンのチキンスープ
- ・しっとりふんわりバナナケーキ



お申し込み・お問い合わせは

「くらすテージ」まで電話にてお申し込み下さい。

☎ 0254-20-2525

「くらすテージ」営業時間/AM9:30~PM6:30 ※定休日/水曜日

受講対象者

新発田市、胎内市、村上市、聖
籠町、阿賀野市にお住まいの
方であれば、どなたでもお申
込みできます。

お申し込みメ切り
11/30(木)
まで

※このチラシは、全て税込表示となっております

今月のレシピ

ピリ辛豆乳坦々鍋

材料・分量(4人分=8号鍋)

- キャベツ……………400g
- もやし……………1パック
- 豆腐……………1丁
- ニラ……………1束
- 豚挽き肉……………200g
- 長ネギ……………1本(100g)
- ショウガ……………20g
- ニンニク……………20g
- テンメンジャン 大さじ2
- トウバンジャン
- ゴマ油……………適量
- ラー油……………適量
- 中華めん(メ用) 4人前
- 豆乳、水……………各3カップ
- 白練りゴマ、みそ 各60g
- すりゴマ……………30g
- 醤油……………大さじ2
- 砂糖、鶏がらだし 各1

作り方

- ①キャベツは3~4cmのざく切りにし、豆腐は12等分にする。ニラは5cm長さに切る。
- ②長ネギ、ショウガ、ニンニクはみじん切りにする。
- ③フライパンにゴマ油を引いて火にかけ、豚挽き肉を炒める。火が通ったらショウガとニンニクを加え、香りが立ったらテンメンジャン、トウバンジャン、長ネギも加えてさらに炒める。
- ④ボールに白練りゴマとみそを入れて豆乳で少しずつ延ばす。溶けたら他の鍋つゆの材料を加える。
- ⑤鍋にキャベツともやしを敷き、上に豆腐とニラを盛り付け、④を注ぐ。最後に③をのせて火にかけ、具材が煮えたらラー油を回しかけて完成。
- ⑥具を食べたら最後に、軽く茹でた中華めんを加えてメにする。

nikotan news

ニコタンニュース
平成29(2017)年 11 月号



新発田ガス

本 社 ☎(0254)22-4181
中条支店 ☎(0254)43-4181
村上出張所 ☎(0254)53-4132

新発田ガス・ショールーム

くらすテージ ☎(0254)20-2525
営業時間/9:30~18:30 定休日/毎週水曜日
新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)

夜間修理サービスのご案内

午後 8 時まで
修理サービスやっています。
土、日、祝日は除きます。

ガス器具の調子が
悪い時など、ご遠慮なく
お電話ください。



<http://www.nikotan.com>