

1 1DAY 料理教室
揚げもの上手になろう！
家庭でもカラッとサクサク
天ぷらレッスン

基本的な衣の作り方、揚げ方のコツを学んで、
最後は天丼に仕上げてくださいましょう♪

・日 時：2月16日(土)

10:00～13:00

新潟調理師専門学校

・講 師：小林 歩

・定 員：16名(抽選)

・受講料：1,000円



メニュー

- ・天丼(海老・蓮根・舞茸・ししとう)
- ・お出汁をとって
お吸い物
- ・お手軽即席漬け

3 1DAY 料理教室
豚かたまり肉を使って
ごちそう
オープン料理

・日 時：2月24日(日)

10:00～13:00

イタリア料理研究家

・講 師：横山 しのぶ

・定 員：16名(抽選)

・受講料：1,000円



メニュー

- ・簡単ポルケッタ
(豚バラ肉の白ワイン煮)
- ・じゃが芋のオープン焼き
- ・アマトリチャーナ
(トマトソースのパスタ)

2 食とみどりの新発田っ子プラン

作って楽しい！食べて楽しい！
親子料理教室
主催：新発田市教育委員会
春のお祝いメニュー

料理が初めての子も大丈夫♪
楽しい思い出を作りましょう。

・日 時：2月23日(土)

10:00～13:00

・講 師：新発田市役所栄養士

・定 員：8組(抽選)(小学1・2年生の親子)

お父さんの参加大歓迎！

・受講料：800円



メニュー

- ・かんたん！手まりずし
- ・さわにわん
- ・みるくプリン

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

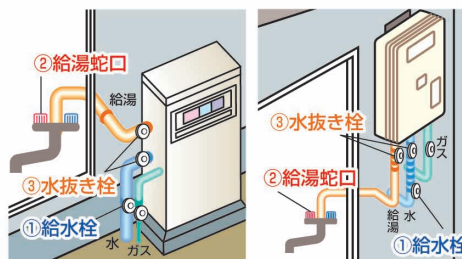
1/29(火)
まで

※このチラシは、全て税込表示となっております

凍結による給湯器の
破損防止について

水抜き方式

1. 運転スイッチを「切」にする。
(電源は抜かない)
2. ガス栓を閉める。
3. 給水栓①を閉める
4. ②お湯の蛇口(給湯蛇口)を開ける。
5. ③水抜き栓(2ヶ所)をはずす。



※水抜きした給湯器を次に使用するときは、水抜き方法
の逆の順序で行う

通水方式

1. 運転スイッチ
を「切」に
する。
2. 給湯蛇口を
開けて通水
する。



※通水量のめやすエンピツの太さ程度

ポンプでお湯を循環させて
湯はり、追い焚ができるタイプは



追焚配管が凍結する場合がありますので
浴槽のお湯を抜かないでください。

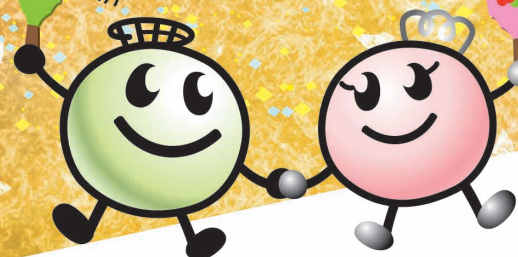
nikotan
news ニコタンニュース

平成31(2019)年 月号



謹賀新年

今年もよろしくお願いします



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)

<http://www.nikotan.com>