

レッスン内容

毎月4回開催(木曜日18:30~20:30)、週ごとに西洋・日本・中国・製菓・製パンの4つの調理を学びます。

*2月は作品展示会の行事のため3回となります。 *12月・3月は卒業式等の行事のため曜日変更となります。

4月	4/4 (木)	日本	◎出汁の取り方 ◎筍御飯 ◎若筍椀
	4/11 (木)	中国	◎鍋貼鮮餃子(焼きぎょうざ) ◎露笋海苔湯(アスパラと帆立貝柱の生海苔スープ)
	4/18 (木)	西洋	◎鯛のパン粉焼き ◎ミネストローネ仕立て ◎パンサラダ
	4/25 (木)	菓子	◎スコーン ◎サンドイッチ ◎ジャム ◎プティフル
5月	5/9 (木)	日本	◎ピースご飯 ◎肉じゃが ◎浅蜆の味噌汁
	5/16 (木)	中国	◎梅子汁肉塊(梅干しソースの酢豚) ◎椒麻汁豆腐(山椒ソースの冷奴)
	5/23 (木)	西洋	◎鯉のカツレツ ◎人参と鶏肉のエスカベッシュ ◎エビ入りバターライス
	5/30 (木)	菓子	◎抹茶のシフォンケーキ ◎シフォンサンド(生クリーム、いちご、バナナ、みどりのフルーツ)
6月	6/6 (木)	日本	◎新生姜御飯 ◎鶏照り焼き ◎お浸し
	6/13 (木)	中国	◎四川回鍋肉(キャベツと肉の味噌炒め) ◎什景酸辣湯(酸味と辛味の五目スープ)
	6/20 (木)	西洋	◎スープカレー ◎チーズトースト ◎マンゴーとミントのマリネ
	6/27 (木)	菓子	◎パウンドケーキ ◎ゼリー
7月	7/4 (木)	日本	◎肉つけ蕎麦 ◎卵豆腐 ◎茄子
	7/11 (木)	中国	◎炒合時菜絲(野菜炒め) ◎蒜泥雲白肉(茹で豚肉のニンニクソース)
	7/18 (木)	西洋	◎赤海老のパスタ ◎鶏肉とジャガイモのロースト
	7/25 (木)	菓子	◎マフィン ◎パンケーキ
9月	9/5 (木)	日本	◎五目炊き込みご飯 ◎きんぴら ◎かきたま汁
	9/12 (木)	中国	◎京式炸醬麵(ザージャン麵) ◎香脆麻花儿(中華風かりんとう)
	9/19 (木)	西洋	◎ピッツァ色々 ◎スパークリングドリンク
	9/26 (木)	菓子	◎パン
10月	10/3 (木)	日本	◎鯖味噌煮 ◎船場汁 ◎魚卸し方
	10/10(木)	中国	◎棒々鶏サラダ(バンバンジーサラダ) ◎炸麵包蝦球(すり身の食パン包み揚げ)
	10/17(木)	西洋	◎秋刀魚のパン粉焼き ◎ニョケッティーのカルボナーラ ◎アサリの具だくさんスープ
	10/24(木)	菓子	◎シューアラクレーム
	10/31(木)	日本	◎栗ご飯 ◎揚げ出汁豆腐 ◎白和え

11月	11/14 (木)	中国 ◎陳麻婆豆腐 (マーボー豆腐) ◎炸豆沙香蕉 (バナナの淡雪揚げ)
	11/21 (木)	西洋 ◎ポルトガル風鍋 (カタプラーナ) ◎マCHEDニア風ミントのグラニテ
	11/28 (木)	菓子 ◎焼き菓子 ◎チーズケーキ
12月	12/5 (木)	日本 ◎正月料理
	12/12 (木)	中国 ◎糯米珍珠丸 (もち米のシュウマイ) ◎煎芙蓉蟹粉 (カニ玉)
	12/19 (木)	西洋 ◎ローストチキンのクリスマスプレート ◎デザート
	12/23 (月)	菓子 ◎クリスマスケーキ
1月	1/9 (木)	日本 ◎寿司
	1/16 (木)	中国 ◎什景炸鍋巴 (おこげの五目あんかけ) ◎清蒸鮮全魚 (魚の姿蒸し)
	1/23 (木)	西洋 ◎豚肉のグリエ バルサミコの甘酢ソース ◎ズッパディ ファジョーリ ◎柑橘マリネ
	1/30 (木)	菓子 ◎チョコレート菓子
2月	2/6 (木)	日本 ◎天ぷら
	2/13 (木)	中国 ◎芹菜墨魚片 (イカとセロリのあっさり炒め) ◎千島明蝦球 (エビのマヨネーズあえ)
	2/20 (木)	西洋 ◎オッソブーコ ◎ミラノ風リゾット ◎タコとオレンジのサラダ
3月	3/5 (木)	日本 ◎親子丼 ◎豚汁 ◎小鉢
	3/12 (木)	中国 ◎皮蛋煎春捲 (薄焼き玉子の春巻き) ◎鶏茸花上湯 (鶏肉のふわふわスープ)
	3/18 (水)	西洋 ◎アサリの贅沢スパゲティ ◎イチゴのマスカルポーネクリーム仕立て
	3/23 (月)	菓子 ◎ショートケーキ

*食材等の都合上、メニューは一部変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。