

## レッスン内容

隔週水曜日(18:30~20:30)、家庭料理の基本からおもてなし料理まで  
みんなが幸せになれるようなメニューを学びます。

4月	4/10 (水)	日本 ◎五目ごはん ◎出汁の取り方 ◎わらび餅
	4/24 (水)	中国 ◎海老チリソース ◎中華スープ ◎杏仁豆腐
5月	5/15 (水)	西洋 ◎キャベツのペンネ ◎アスパラガスサラダマヨソース ◎パンナコッタ
	5/29 (水)	日本 ◎鯉のステーキ ◎新生姜ごはん ◎葛切り
6月	6/12 (水)	中国 ◎豚肉甘酢風味 ◎野菜細切り和えサラダ ◎ココナッツタピオカ
	6/26 (水)	西洋 ◎ハンバーグ ◎野菜付け合わせ ◎フルーツジュレ
7月	7/10 (水)	エスニック ◎カオマンガイ ◎トムヤンクン ◎タピオカドリンク
	7/24 (水)	日本 ◎カジキのくわ焼 ◎お浸し ◎フツール羹
9月	9/4 (水)	中国 ◎飲茶を作る ◎ココナッツ団子
	9/18 (水)	西洋 ◎クスクスとミートボールのトマト煮 ◎セミブレット
10月	10/2 (水)	日本 ◎出汁の取り方 ◎きのこ混ぜごはん ◎茶碗蒸し ◎ゼリー
	10/23(水)	中華 ◎揚げ鶏のユウリンソース ◎胡瓜とイカの和え物 ◎簡単スープ ◎クッキー
11月	11/13 (水)	西洋 ◎基本トマトソース ◎じゃが芋ニョッキ ◎メランジェサラダ
	11/27 (水)	日本 ◎正月料理 ◎豆乳鍋 ◎利休饅頭
12月	12/4 (水)	西洋 ◎豚肉ローストハーブ ◎クロスティノ ◎ノエルケーキ
1月	1/8 (水)	韓国 ◎チャプチェ ◎ナムル ◎牛肉スープ
	1/22 (水)	中華 ◎春巻き ◎海鮮XO醤炒め ◎リーフパイ
2月	2/5 (水)	製菓 ◎チョコレートケーキ
	2/19 (水)	日本 ◎ちらし寿司 ◎春の吸い物 ◎桜もち
3月	3/11 (水)	西洋 ◎牛肉ソテーベルデソース ◎じゃが芋ポターージュ ◎苺のムース