

## 平成29年 基礎科日本料理 予定表③

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(22) 10/ 2(月) 10/ 3(火)	向附 鯛の平作り 白髪大根 香り飯 栗入りくずこがし	家庭で出来るお客様料理(Ⅲ) 刺身の作り方 秋の炊込みごはん 小豆あんの作り方
※ 10/9(月)は、休日。		
(23) 11/20(月) 10/10(火)	幕の内弁当 1. 海老のせんべい粉揚げ 2. 玉子焼き(実習なし) 3. 鶏肉と野菜のうま煮 4. いんげんのごま和え 5. 飯	楽しみな弁当づくりと詰め方
(24) 10/16(月) 10/17(火)	ちらし寿司 清汁 わかめ白す干し	あなごの煮方、具の混ぜ方
(25) 10/23(月) 10/24(火)	白身魚のきのこ蒸し 里芋のえびみそ煮 れんこんのあちゃら	秋の味覚の蒸し物 味噌風味の小鉢 れんこんの扱い方
(26) 10/30(月) 10/31(火)	錦焼き 鯖のおろし煮 切り山芋ととんぶりの三杯酢	洋風な卵焼き 鯖の筒切り、揚げ方 大和芋の切り方
(27) 11/ 6(火) 11/ 7(月)	そばろ丼 ふろふき大根 鮭のみそ煮	豆腐でつくるヘルシーそばろ 大根のやわらかな煮方 鮭をふっくら煮るコツ
(28) 11/13(月) 11/14(火)	いかの松笠焼き ほうれん草の若竹 鶏の紅梅なると巻き 黒豆	華やかな正月用盛り合わせ料理 3種の作り方と盛り方  講義のみ
※ 11/21(火)は、調整日。 11/20(月)は、No. (23)のメニュー。		
(29) 11/27(月) 11/28(火)	正月料理 1 雑煮 おつまみ3種 数の子の漬け方	具の作り方、もちの焼き方 酒に合う簡単なおつまみ作り 講義のみ
(30) 12/ 4(月) 12/ 5(火)	正月料理 2 紅白かまぼこ 伊達巻き玉子、裏打ち椎茸 栗きんとん まがたま団子	正月の伝統料理をつくる。 重箱の詰め方 正月用重詰 一の重(口取)
(31) 12/11(月) 12/12(火)	正月料理 3 鰯の照り焼き 白身魚の黄身焼き 梅花玉子、松葉ぎんなん 若竹糖	正月用重詰 二の重(焼物)
(32) 12/18(月) 12/19(火)	煮物 酢の物	正月用重詰 三の重 与の重

※ 10/9(月)は休日、11/21(火)は調整日でお休みです。

※ 12/25(月)～2018年1/9(火)は、冬休みです。

※ メニューと日取りが変更になる場合がございます。