

平成29～30年 日本料理 予定表④

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
※ 12/25(月)～2018年1/9(火)は、冬休み。		
(33) 1/15(月) 1/16(火)	わかさぎの南蛮漬け 炊き合わせ 鶏 高野豆腐 わかめ かきめし	便利な南蛮汁の作り方 素材別においしく煮含める煮物の作り方 かきの扱い方
(34) 1/22(月) 1/23(火)	鎌倉漬け 小松菜と桜えびのお浸し 中皿 白身魚のかぶら蒸し	おしゃれで便利なかぶら蒸し
(35) 1/29(月) 1/30(火)	のっぺい汁 れんこんの重ね揚げ 白和え	身体の温まる具だくさんの汁物 白和え衣の作り方
(36) 2/ 5(月) 2/ 6(火)	三色めし 清汁 うどん豆腐 あじとかぶの生姜酢	便利できれいな井御飯 身体の温まる清汁 あじの酢の物の仕方
※ 2/12(月)は、休日。 2/13(火)は、調整日。		
(37) 2/19(月) 2/20(火)	のり巻き わけぎの辛子酢みそ	寿司飯と具の作り方、巻き方 わけぎの火の通し方等
(38) 2/26(月) 2/27(火)	ひなまつり料理 手まり寿司 蛤の吸物	きれいで手軽な寿司作り 貝の汁の作り方
(39) 3/ 5(月) 3/ 6(火)	椀盛り 鶏つくね 海老とうどの酢の物 くずもち	つくねをやわらかく作るコツ うどの扱い方 家庭で出来るおいしいくずもち
(40) 3/12(月) 3/13(火)	テーブルマナー料理の講義	
(41) (42) 3/20(火)	10:00～15:30 テーブルマナー (月)(火)合同	
※ 3/19(月)、3/26(月)、3/27(火)は、テーブルマナー分休み。		

※ 12/25(月)～2018年1/9(火)は、冬休みです。

※ 2/12(月)は、休日。

※ 2/13(火)は、調整日。

※ 3/29(木)～春休みです。

※ メニューは変更になる場合がございます。