

2024年(令和6年)2025年(令和7年)日本料理 予定表④

| 日 程 | メ ニ ュ ー | 主 な 内 容 |
|------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| (28) 12/ 2(月) | 天ぷら こんにゃくのためぎ汁 | 天ぷらの基本を学ぶ おかずになるみそ汁 |
| (29) 12/ 9(月) | 正月用 三色なます 鰯の照り焼き 八つ頭のかにあん | しっとりとしたなます作り 旬の鰯の味のつけ方 八つ頭の煮含め方としゃれたかにあん |
| (30) 12/16(月) | 正月用 牛肉の金山寺みそ 松の実飾り 海老の黄味和え 矢羽れんこん | 正月用に作りおきのきく牛肉料理 ふんわり黄味あんの作り方 縁起のよい酢ばす |
| (31) 12/23(月) | かぶの数の子和え 鰯大根 豚肉と野菜の粕汁 | 数の子の塩抜きの仕方 鰯アラの始末 身体の温まる汁物、酒粕の使い方 |
| ※ 12/24(火)～2025年1/4(土)は、冬休み。 | | |
| (32) 1/ 6(月) | 甘えびの柚子胡椒風味 大根と鶏手羽中のやわらか煮 炊きおこわ | 酒のつまみに最高 身体の温まる経済料理 小豆の処理と電気釜でのおこわ作り |
| ※ 1/13(月)は、休日。 | | |
| (33) 1/20(月) | 鱈の唐揚げ ごまだれ 小松菜と油揚げの煮びたし 芹ごはん 大根の即席ベッタラ漬 | 旬の鱈をからりと揚げる 冬野菜をたっぷりを使う 即席で楽しむベッタラ漬 |
| (34) 1/27(月) | 蛎の生姜煮 聖護院蕪とふんわり肉団子の葛煮 白菜と柚子のごま酢 | 蛎のふっくらとした煮方 かたくならない団子作り さっぱりした冬の和え物 |

※ 12/24(火)～2025年1/4(土)は、冬休み。

※ 2025年 1/13(月)は、休日。

※ メニューは変更になる場合がございます。

2025年(令和7年) 日本料理 予定表⑤

| 日 程 | メ ニ ュ ー | 主 な 内 容 |
|-----------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| (35) 2/ 3(月) | 鰯と大根のごま和え 鶏の串焼き くるみ味噌 れんこんとこんにゃくのいり煮 | 魚の酢じめの仕方 串焼きの仕方とくるみ味噌の作り方 定番のいり煮 |
| (36) 2/10(月) | なめこのおろし和え ひじき団子 蛎雑炊 | 重宝する一品 弁当にも使えるヘルシーな団子 旬の蛎を使ってさらりとした雑炊作りのコツ |
| (37) 2/17(月) | おひな様料理 押し寿司 はまぐりとわかめの清汁 海老と焼き豆腐、青菜の炊き合せ | スモークサーモンを使った押し寿司 貝の汁の作り方 彩りのよいやさしい味の煮物 |
| ※ 2/24(月)は、休日。 | | |
| (38) 3/ 3(月) | 菜の花とあさりのおひたし 鱈の酒蒸し ポン酢 蕪と油揚げの味噌汁 | あさりの火の通し方とその汁を上手に使う さっぱりとした魚料理 蕪の甘味を活かしたみそ汁 |
| (39) 3/10(月) | 春菊の白和え 目鯛の白妙やき 白滝とチリメンジャコのいり煮 | 簡単な白和え 甘酒を使って魚を漬ける |
| (40) 3/17(月) | 山芋のめんたいこ和え 豚ヒレ肉とわけぎの黄金みそ焼き スナップエンドウのいり豆腐 | 簡単な小皿料理 お客様にも使える焼き物 干貝柱で旨味を加える |
| (41) 3/24(月) | まぐろの漬けと焼き葱の辛子酢みそ 親子丼 切り干し大根の和風サラダ | まぐろの霜ふりの仕方 ふんわり卵のとじ方等 切り干し大根のもどし方等 |
| (42) 3/31(月) | 青やぎとわかめの三杯酢 鯛めし あおさとえのき茸のみそ汁 白みそ仕立 | 春の貝を使った酢の物 土鍋で炊くごちそうごはん 冬の香りのみそ汁 |

※ 2/24(月)は、休日です。

※ メニューは変更になる場合がございます。