

学習計画表

講座名 Xmas&正月料理

講師 管理栄養士 長友ゆかり

回	月日	曜	学習主題	学習内容	備考
1	11/25	金	Xmasカラーを意識したパーティ料理	簡単Xmasカラーパエリア Xmasカラーファッションスラダ Xmasカラーミートローフ シュトーレン風味のパウンドケーキ	開講式 オリエンテーション
2	12/9	金	年末年始のおもてなし料理	ドライフルーツ入り簡単ソーセージ 鮭のソテーサルピコン 牛肉としょうがのちらし寿司 4層デコレーションケーキ	
3	12/23	金	きちんと作りたい伝統の正月料理	だて巻き こが焼き 七福なます 地鶏の煮物 きんとん2種	

*材料の都合等でメニューを変更する場合があります

学習時間 10時～12時30分

材料代 3回で3000円

持ってくるもの 筆記用具、エプロン、三角巾、不織布マスク、タオル(手拭用)、
ふきん(食器拭き用)、
必要な方は・・・持ち帰り用容器等(保存容器、紙袋、ラップなど)

*各自、徹底した衛生管理をお願いします！！

- ・指輪・ネイル等は外して、爪は短く切っておきましょう！（ゴム手袋可）
- ・長い髪の方は、三角巾から出ないようにまとめておきましょう！
- ・アームカバーなどで袖が邪魔にならないようにしておきましょう！