

学習計画表

講座名 Xmas&正月料理

講師 大山絹代

回	月日	曜	学習主題	学習内容	備考
1	11/8	水	正月料理 (お盆に盛る)	・田作り ・岩石卵 ・炒めなます ・えびの巻き蒸し ・生姜ごはん	開講式 オリエンテーション
2	11/22	水	正月料理 (煮てみよう)	・すり身の昆布巻き ・こが焼き ・鶏手羽先と栗の旨煮 ・ドレッシング和え ・りんごきんとん	
3	12/6	水	正月料理 (塩豚で煮物)	・しゅんかん ・五色かまぼこ ・かのこ人参 ・七草がゆ ・りんごケーキ	
4	12/20	水	クリスマス料理 (なつかしいメニューで)	・チキンライス ・ゴデ焼き ・野菜サラダと手作りドレッシング ・コーンスープ ・カスタードプリン	
5	1/10	水	正月料理にあきたら (絹代特製メニュー)	・ドライカレー ・さっぱりサラダ ・麦っこスープ ・コーヒゼリー	

*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 5回で5000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)
4回・・・ドレッシング入れ 5回・・・コーヒゼリー持ち帰り容器600cc

- ・作業中は出来るだけ不織布マスクを着けるようにお願いします。
- ・指輪・ネイル等は外して、爪は短く切っておきましょう！
- ・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！