

学習計画表

講座名 ★Xmas正月料理

講師 木之下春果

回	月日	曜	テーマ	内容	備考
1	11/16	木	Xmas 1	ピンチョス各種 パングラタン お肉 メイン ベリーデザート	開講式 オリエンテーション
2	11/30	木	Xmas 2	焼き野菜 デコレーション寿司 お肉 メイン デザート	
3	12/14	木	お正月 1	なます 飾りかまぼこ えびのうま煮 栗きんとん 揚げだし餅	
4	12/21	木	お正月 2	田作り 伊達巻き 煮もの 餅いなり	

*メニューを変更することがあります。

学習時間 18:30~20:30

材料代 4回で4000円

持ってくるもの 筆記用具、エプロン、三角巾、マスク、タオル(手拭用)、ふきん(食器拭き用)
必要な方は・・・持ち帰り容器等

- ・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！