

学習計画表

講座名 カフェごはん

講師 林 優介

回	月日	曜	テーマ	内容	備考
1	9/10	火	基本のトマトソースを使って	魚介のトマトソーススパゲッティ フリッタータ(イタリア風オムレツ) りんごのソテー	開講式 オリエンテーション
2	9/17	火	夏野菜を楽しく使い切る	自家製バジルペーストのジェノベーゼスパゲッティ トマトのバルサミコ風 パプリカのマリネ 大人のプリン	
3	9/24	火	週末に作りたいご褒美パスタ	ボンゴレビアンコ アボカドのデリ風ヘルシーサラダ 表面パリパリ！カタラーナ	

*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 18時30分～20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)