

学習計画表

講座名 クリスマス・正月料理

講師 久保 みわこ

回	月日	曜	テーマ	内容(メニュー)	備考
1	11/8	金	クリスマス	<ul style="list-style-type: none"> ・ミートローフ(茹で卵入) ・白菜のスープ煮(泡立て生クリームかけ) ・かぼちゃとじゃがいものチーズ焼き ・カマンベールのアヒージョ (ブロッコリーとミニトマトでクリスマス) ・バケット 	開講式 オリエン テーション
2	11/22	金	クリスマス	<ul style="list-style-type: none"> ・クリスマスサーモンパテ ・じゃがいものニョッキクリームチーズソース ・オイルサーディンパン粉焼き ・鶏肉と根菜のアヒージョ ・春巻きの皮でカップサラダ ・マンゴーヨーグルトカップケーキ 	
3	12/6	金	正月料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ローストビーフ ・お煮しめ(椎茸、里芋、人参、こんにゃく 牛蒡、蓮根、絹さや) ・いんげんのつくね蒸し ・たたき牛蒡 ・弁当箱で押し寿司 ・飾りちくわ 	デモ ・炊飯器で黒豆 ・辛子蓮根 事前準備 ・ローストビーフ の漬け込み
4	12/20	金	正月料理	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉のロースト ・蓮根の酢じそ漬 ・長芋とりんごのクリームチーズ和え ・こんにゃくのピリ辛煮 ・クラゲの刻みこんぶ ・かまぼこの飾り切り ・松竹梅おにぎり ・栗の渋皮煮きんとん 	事前準備 ・鶏もも肉の漬け 込み ・栗の渋皮煮

*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 4回 4000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)