

<2024年度第1期 2024年4月～6月> 北陸ガス古町料理教室 メニュー 一覧

※メニューは諸事情により変更になる場合があります。

		4月	5月	6月
3 回 コ ー ス	(月) 手作りパンと手軽なお料理	22日 テーブルパン グリンピースのポタージュスープ	27日 メロンパン 春キャベツのミルクスープ	24日 セサミブレッド 長芋の卵スープ
	(月) 毎日のお料理レシピ	8日 親子丼 キャベツの具沢山巻き付け	13日 ジェノベーゼパスタ マッシュルームのオイル煮	10日 豚肩ロースのキャベツの煮込み アスパラガスとレタスのバター蒸
	(月) シンプルなパンとお料理	15日 小型フランスパン(ブレッチヒェン) 春のサラダ	20日 全粒粉の入ったパン フィッシュとポテトのグラタン	17日 手作りピザ ミネストローネ
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	24日 鯛造、莫大海 新じゃが椎茸胡麻和	22日 鱈の酢×海苔巻き 豆乳トマト汁	26日 旬魚幽庵焼き 隠元天ぷら
	(木) フランスの家庭料理	25日 鯨ときゅうりのマリネ 仔羊のグリル～ふき味噌といちごのソース	23日 グラタン・ドフィノワ ババ・オ・ラム	27日 アスパラガスのサラダ ルーアンのミルリトン
	(金) 素敵にティータイム	12日 ストレートティー(桜ティー) Esupureltusoガナッシュ	10日 ファストフラッシュダーズ 食事用スコーン	14日 アフタヌーンティー(ポットフルーツティ) ジンジャーブレッド
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	19日 蒟の薑味噌、なます 手羽先の唐揚げ	17日 笹団子 焼きアスパラ、焼き蟹、焼き味噌おにぎり	21日 蕪の粕煮 川鱒の西行漬け
月 1 回 ス ポ ッ ト コ ー ス	便利機能でクッキング	11日(木) 味噌カツ くるみゆべし	9日(木) ハヤシライス 抹茶プリン	6日(木) サモサ 生春巻きでデザート
	今月のスイーツ	18日(木) 米粉と抹茶のシフォンケーキ	16日(木) 苺のタルト	20日(木) レアチーズケーキ
	お料理ビギナーズ	13日(土) ささみチーズカツ 春キャベツのコールスロー	11日(土) 麻婆豆腐 にらたまトマトスープ	8日(土) じゅーしー(沖縄風炊き込みごはん) 麩チャンプルー
	親子de楽しくクッキング	28日(日) ツナとトマトのパスタ グリーンサラダ	26日(日) 餃子 フルーツ牛乳寒	23日(日) カルトッチョ(白身魚の包焼き) ヴィシソワーズ(ジャガイモのスープ)
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	15日(月) チーズ in ハンバーグ カフェ風マカロニサラダ	/	
	★ 親子de楽しくクッキング	27日(土) ツナとトマトのパスタ グリーンサラダ	25日(土) 餃子 フルーツ牛乳寒	22日(土) カルトッチョ(白身魚の包焼き) ヴィシソワーズ(ジャガイモのスープ)
	★ お家で手軽におもてなし	21日(日) ポロネーゼ 玉葱のポタージュ	19日(日) 豚ヒレ肉の長葱塩麴焼き 味玉	16日(日) ひじきのおから アーモンドケーキ
			鶏と野菜のグリル焼き 海老紫蘇巻揚げ 枝豆ご飯 鶏肉のコニャック煮 ロールキャベツのスープ 鶏ハムサラダ 野菜ポタージュ キャベツとアサリの蒸し煮	

★ 東新潟コミュニティーセンター会場