

<2023年度第3期 2023年10月~12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。

		10月	11月	12月
3 回 コ ー ス	(月) 手作りパンと手軽なお料理	2日 鶏柚子みそのパン 栗入りあんのパン 豆乳のくずよせ リンゴのサラダ	6日 抹茶風味のミルクパン ポトフ	4日 シュトーレン 豚肉のワイン煮込み きのこのスープ
	(月) これから始める男の料理	30日 舞茸ご飯 ゆで豚のニラ醤油かけ	13日 野菜とひき肉の味噌炒め 海老とレンコンの細巻き揚げ 長葱のマリネ	11日 簡単牛肉シチュー サーモンのマリネ 人参オイル漬け (マカロニ・シーチキンサラダ)
	(月) シンプルなパンとお料理	16日 くるみパン 帆立と鶏のグリル焼き 南瓜のポタージュスープ	20日 イングリッシュマフィン オニオングラタンスープ	18日 バターロール 塩バターロール チキンサラダ
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	4日 <口切りの懐石> 白身魚ひと塩細造 海老真丈椀盛	1日 <鮭を捌いて家庭懐石> 鮭真丈椀盛 イクラ醤油漬け	6日 <寒中のおもてなし> 寒鰯叩き 鶏の丸、里芋、ほうれん草炊合せ 穴子、錦糸卵、海老、椎茸蒸し寿司
	(木) フランスの家庭料理	26日 そば粉のガレット 旬魚のロティ~きのことゴボウのソース	30日 季節のアミューズ パンデピス	14日 いもジェンヌのヴルーテ ル・レクチェのチーズタルト
	(金) 素敵にティータイム	13日 ストレートティー (レモンティー) アーモンドマカロン	10日 オーチャードティー ドイツのシュトレン	8日 ティークリスマス チョコショコラ
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	20日 鮭の焼き漬け丼 リンゴジャム	17日 鰯のカリカリ焼き 菊と柿と胡麻酢和え	15日 新潟の雑煮 ぜんまい煮
月 1 回 ス ポ ツ ト コ ー ス	便利機能でクッキング	5日(木) フライパンでごパン プリン	2日(木) 魚の中華炒め 焼き芋のアイスクリーム添え	7日(木) ニョッキ・トマトソース チョコレートムース
	今月のスイーツ	19日(木) パイ生地を使うアップルパイ	16日(木) ゆずロール (柚子あんを巻く和風ロールケーキ)	21日(木) 生クリームで飾るクリスマスケーキ
	お料理ビギナーズ	14日(土) 春巻き 杏仁豆腐	11日(土) 切り身魚の煮つけ 豚汁	9日(土) ローストレッグチキン (骨付き鶏もも肉) ポテトスタック
	親子de楽しくクッキング	29日(日) アサリのパスタ ミルクティ	26日(日) きのこご飯 鮭の焼き漬け	24日(日) クリスマスケーキ 南瓜のスープ
	★ 親子de楽しくクッキング	28日(土) アサリのパスタ ミルクティ	25日(土) きのこご飯 鮭の焼き漬け	23日(土) クリスマスケーキ 南瓜のスープ
	★ お家で手軽におもてなし	15日(日) 豆腐ステーキ甘辛ソースかけ 鯖缶と野菜たっぷりサラダ	19日(日) ヤンニョンチキン うろこ大根のキムチ	17日(日) 簡単牛肉シチュー サーモンのマリネ 人参オイル漬け (マカロニ・シーチキンサラダ)

★ 東新潟コミュニティーセンター会場