

<2024年度第3期 2024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	7日 ヨーグルト風味のりんごパン グリーンサラダ(ソーセージ添え) クリームコーンスープ	25日 シナモンロール チャイ(マサラティー) 豆と蓮根のサラダ	2日 生ハムのサラダピッツァー フーガス クリームシチュー
	(月) 毎日のお料理レシピ	28日 鶏肉パスタ ニンニクのスープ 大根とじゃこのサラダ	11日 オムライス シーザーサラダ レンズ豆のスープ 一口アップルパイ	9日 二色卵 雑煮 鶏の松風焼き 黒豆(デモ)
	(月) シンプルなパンとお料理	21日 ハードタイプのくるみパン 帆立と鶏のグリル焼き 南瓜のポタージュスープ	18日 イングリッシュマフィン エッグベネディクト オニオングラタンスープ	16日 バターロール 塩バターロール チキンのサラダ スープ
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	2日 <名残の懐石> (向付)鯖の銀皮造 (汁)田舎味噌仕立 (椀盛)土瓶蒸 (焼物)鮎幽庵焼 (強肴)あい混ぜ	6日 <口切の懐石> (向付)白身魚の鱈子まぶし (汁)色紙大根かがみ人参 (椀盛)五茸卵汁 (焼物)はまち黒酢煮 (強肴)紅白なます	4日 <年越の膳> 二色卵 日の出海老 茹で慈姑 柚子釜なます 銀杏煎餅 みそかそば
	(木) フランスの家庭料理	24日 かぼちゃのヴルーテ 豚肉のピッカータ カラメルりんごのケーキ	28日 ウッフ・アン・ムーレット 冬の風物詩モンドール ブッシュ・ド・ノエル	26日 パスカード 冬魚と野菜のポシェ トロペジェンヌ
	(金) 素敵にティータイム	11日 レモンティー イギリスのリッチなスコーン アップルタルト ベーグルサンドランチ	8日 栗ティー&リンゴティー スコーン(レーズン) バスクチーズケーキ 豚肉のサンドランチ	13日 ポットフルーツティー スコーン(くるみ) チョコショコラ キッシュランチ
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	18日 鯖の竜田揚げ ひじき和え のっぺ ナスの辛子漬け	15日 初めてのそば打ち かき揚げ 菊のおろしなます	20日 口取り3種 (だし巻き卵、田作り、たたき牛蒡) 鮭の押しずし 鶏手羽元のこっくり煮
月 1 回 ス ポ ッ ト コ ー ス	便利機能でクッキング	3日(木) バターチキンカレー 長芋ボール シーフードと野菜のマリネ 練乳パンナコッタ	7日(木) 大豆と鶏肉の揚げ煮 パプリカのじゃこおかか さつま芋ご飯 一口抹茶もちどら	5日(木) トマトクリームシュリンプ ターメリックライス ポテトピザ チョコパンプディング
	今月のスイーツ	17日(木) アップルパウンドケーキ	21日(木) パンプキンパイ	19日(木) クリスマスモカロールケーキ
	お料理ビギナーズ	5日(土) ロールキャベツ タルティーヌ2種 コールスローサラダ	9日(土) 豚の角煮 ししゃもの南蛮漬け 秋のきのこ汁	7日(土) サーモンクリームシチュー ローストレッグチキン マチエドニア
	親子de楽しくクッキング	27日(日) ハンバーグ 人参グラッセ ボイルブロッコリー コンソメジュリエンヌ	24日(日) 炊き込みご飯 旬の魚の塩焼き お浸し なめこ汁	8日(日) ブッシュドノエル 鶏のチーズソース キャロットピラフ
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	21日(月) ヤンニョムチキン キンパ		16日(月) パングラタン 生シフォンケーキ
	★ 親子de楽しくクッキング	26日(土) ハンバーグ 人参グラッセ ボイルブロッコリー コンソメジュリエンヌ	23日(土) 炊き込みご飯 旬の魚の塩焼き お浸し なめこ汁	7日(土) ブッシュドノエル 鶏のチーズソース キャロットピラフ
	★ お家で手軽におもてなし	27日(日) 鶏しゃぶ丼 豆腐ときのこの吸い物 ひじきのはりはり漬け	17日(日) ヒレ肉の香味ソース さつまいもサラダ きのこのスープ 一口アップルパイ	15日(日) 白菜の巻物 白菜と人参の蟹ソースかけ 豚バラ肉と里芋の醤油煮

★ 東新潟コミュニティーセンター会場