

<2023年度第4期 2024年1月~3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。

		1月	2月	3月
3 回 コ ー ス	(月) 手作りパンと手軽なお料理	22日 スイス風丸パンとシチューパン 温野菜のサラダ	5日 あんぱん クリームパン かぼちゃときのこの田舎風スープ	4日 クロワッサン フレッシュチーズとフルーツのサラダ 簡単コンソメスープ
	(月) これから始める男の料理	29日 鶏肉とコーンのクリーム煮 アーリオアーリオペペロンチーノ スプラウトのサラダ	26日 海老のコチュジャンマヨネーズ和え 大根のチヂミ 大根とセリの和え物	11日 ビーフストロガノフ&バターライス 千切り野菜のスープ 根野菜の温サラダ
	(月) シンプルなパンとお料理	15日 カイザーゼンメル サラダ スペイン風オムレツ	19日 ベーグル かきのチャウダー	18日 山形食パン カリフラワーのポタージュスープ ミートパイ
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	24日 鮪山掛 鯛葛叩き椀物 柿なます 鶏西京漬	28日 <夜咄の懐石> 風呂吹蕪白玉味噌餡掛 椎茸椀物 飛竜頭 白菜肉巻鍋仕立て	27日 <早春の点心> 季節魚造 筍鱈子焼き合わせ グリーンピース胡麻豆腐 菜の花飯 岩船麩汁
	(木) フランスの家庭料理	25日 やりいかと人参のラペ コーヒークリーム 豚肉のポーピエット	22日 さつまいものニョッキ ガトーショコラ・ド・ナンシー 赤ガレイとじゃがいものブレゼ	28日 ふきのとうのベニエ~自家製レモンソルト添え 鴨肉のビガラードソース ヘーゼルナッツのフィナンシェ
	(金) 素敵にティータイム	12日<紅茶を美味しくするルール> ストレートティ(ダージリン) アメリカマヨチョコケーキ プレーンスコーン アールグレイフレンチトースト	9日<鍋で煮込み式ミルクティー> ジンジャーミルクティー ほうれん草のキッシュ スコーン(レーズン) バナナパン	8日<ちょっとおしゃれに> スリランカティー(ストロベリーティー) くるみのケーキカフェ スコーン(オリーブ) バインミー
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	19日 豚バラとレタスのみぞれ鍋 ほうれん草の胡麻よごし 里芋柚子味噌、柚子ジャム	16日 鰯の煮付け おやき 水菜と合鴨のポン酢和え 大根の鉈(なた)漬け	15日 三色押し寿司 苺大福 蓮根と帆立のクルミ和え
月 1 回 ス ポ ツ ト コ ー ス	便利機能でクッキング	11日(木) 肉まん 杏仁豆腐 生春巻き	1日(木) エビとブロッコリーの Pasta シフォンケーキ 人参とツナとクルミのサラダ	7日(木) 豆の洋風煮込み クラッシュゼリー ポテトとキノコのアンチョビガーリック
	今月のスイーツ	18日(木) ガトーショコラクラシック	15日(木) フロランタンサブレ	21日(木) フルーツのパウンドケーキ
	お料理ビギナーズ	13日(土) チキンマカロニグラタン ショコラ・ショー グリーンサラダ	10日(土) 焼きぎょうざ うま塩大根 たまごコーンスープ	9日(土) 肉じゃが 春キャベツの浅漬け シンプル茶碗蒸し
	親子de楽しくクッキング	28日(日) マカロニグラタン 半熟ショコラ ブロッコリーサラダ	25日(日) 雛ずし お浸し お吸い物	24日(日) カルボナーラ チョコバナナタルトソレイユ 野菜のスープ
	★ 親子de楽しくクッキング	27日(土) マカロニグラタン 半熟ショコラ ブロッコリーサラダ	24日(土) 雛ずし お浸し お吸い物	23日(土) カルボナーラ チョコバナナタルトソレイユ 野菜のスープ
	★ お家で手軽におもてなし	28日(日) ほうれん草のキッシュ アーリオアーリオペペロンチーノ スプラウトのサラダ チョコ	18日(日) いなり寿司 菜の花の酢味噌和え 麩入りかきたま汁 鶏もも肉とじゃが芋のピリッと炒め	17日(日) ビーフストロガノフ&バターライス 千切り野菜のスープ バナナのケーキ 根野菜の温サラダ

★ 東新潟コミュニティーセンター会場