<2025年度第3期 2025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) 手作りパンとお料理	6日 鶏柚子みそのパン りんごのサラダ	7日 抹茶のミルクパン	1日 シュトーレン きのこのスープ
	(月) 毎日のお料理レシピ	27日 カクトウギ チョレギサラダ	10日 簡単赤飯 だし巻き卵	8日 豚肉とレンコンの柚子胡椒鍋 簡単スイートポテト
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	15日 鯛塩昆布和造 鮭バター焼き 里芋含め煮 イトウリ 菊酢の物	19日 南蛮海老、鰯造 五菜汁	17日 塩鱈おろし 新潟雑煮 柿なます あんもち(デモ)
	(木) シンプルなパンとお料理	16日 ハードタイプのくるみパン 南瓜のポタージュスープ	21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 バターロールと塩バターロール チキンのサラダ
	(木) フランスの家庭料理	23日 白身魚とかきのもとのマリネ サヴォワ地方のファルスマン	27日 おけさ柿と生ハムの洋風しらあえ 旬魚のムニエル〜ケツパーソース〜	25日 サーモンのミルクスープ 米粉のいちごロールケーキ ローズマリー香るローストチキン
	(金) 素敵にティータイム	10日 秋届いたばかりのウバ(スリランカ) バターとアーモンドの焼き菓子	14日 <紅葉の頃のシノワズリー> キーモン(中国) 中華菓子	12日 <大人のクリスマス・パーティ> 正山小種(中国) チョコシヨコラ
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	24日 鮭の炊き込みご飯 焼きりんご	21日 菊とカマスの散らし寿司 胡麻豆腐	19日 口取り3種 柚子大根・田作り・のっぺ 新潟の雑煮、あんこ餅
月 1 回 ス ポ ッ ト コ ー ス	スイーツと手軽なお料理	20日(月) パイ生地を使うアップルパイ	6日(木) 柚子ロール(和風ロールケーキ) 鶏の炊き込みご飯	15日(月) 生クリームで飾るクリスマスケーキ シチュー
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	20日(月) そば粉のガレット	17日(月) ポッサム	15日(月) サーモンとほうれん草のキッシュ チョコレートムースケーキ
	おうちごはん	22日(水) 海鮮あんかけ焼きそば うま塩大根	26日(水) 中華ちまき 玉米湯(中華たまごスープ)	24日(水) グリルでローストビーフ オニオングラタンスープ
	便利機能でクッキング	9日(木) 即席焼きにらばん さつま芋もち	13日(木) 牛肉の炊き込みピラフ フライパンでプリン	11日(木) ローストビーフ クリスマスミルクレープ
	Step up! ビギナーズ	4日(土) カレー粉で作る骨付きチキンカレー 秋野菜のロースト	1日(土) のっぺ いくらしょうゆ漬	6日(土) ハンバーグ つけあわせ3種(ボイルブロッコリー、ポテト等)
	お料理ビギナーズ ※2Fキッチンルーム	26日(日) 卵焼き(1人1本)	23日(日) オムライス	7日(日) ローストレッグチキン クラムチャウダー
	親子de楽しくクッキング	26日(日) ハンバーグ ブロッコリー	23日(日) 海鮮ちらし(卵焼きを作ろう) すまし汁	7日(日) ブッシュドノエル キャロットピラフ