

<2024年度第4期 2025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	6日 ベーコンチーズパン 魚のホイル焼き	3日 編みパン さつまいものポタージュスープ 菜花のサラダ	3日 リッチな食パン えびのグラタン
	(月) 毎日のお料理レシピ	27日 ほうれん草と豚肉の豆腐クリーム和え 鶏むね肉とピーマンの揚げ焼き 大根スープ	10日 豚ロース肉とパプリカソテー 白菜とベーコンの牛乳煮 温野菜サラダ	10日 野菜たっぷり肉団子 ほうれん草の中華炒め 豆腐チーズケーキ
	(月) シンプルなパンとお料理	20日 テーブルパン スペイン風オムレツ トマトソース添え	17日 ベーグル かきのチャウダー	17日 山形食パン カリフラワーのポタージュスープ レタスのジュレサラダ
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	22日 <節分の懐石> 向付:寒鰯の酢締め 椀盛:菜の花すり流し 海老 汁:しじみ汁 焚き合わせ:厚揚げ 梅人参 蒔	26日 <雛祭りの点心> 海老旨煮 半熟卵の粕漬け 冬菜漬け 向付:白身魚菜種和え 椀盛:蛤潮汁	26日 <観桜の懐石> 向付:桜鯛昆布締め 椀盛:海老真丈 焼物:旬魚塩焼 強肴:山菜天ぷら
	(木) フランスの家庭料理	23日 じゃがいものエクラゼ&伊予柑コンフィ 真鱈と白菜のヴァンデ風 黒豆のア・ラ・フランセーズ	27日 サバのソテー&菊芋コルニッション アルザス地方の手打ちパスタ 北フランスのお米のタルト	27日 山菜のベニエ ふきのとうのレアチーズケーキ 鶏肉のコルドンブルー
	(金) 素敵にティータイム	10日 <紅茶を美味しくするルール> ストレートティー ティーパック&テトラを使った入れ方 イギリスのリッチなスコーン スコーンで(軽い食事)	14日 <鍋で煮込み式> ジンジャーミルクティー&マサラティー バナナのマフィン バインミー	14日 <ちょっとおしゃれに> ストロベリーチャイ フルーツスコーン パイシートで簡単いちごパイ 季節のパンランチ
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	17日 切り身魚の甘みそ焼き 蕪と鶏肉団子の煮物 かやくごはん 白菜甘酢漬け	21日 塩豚と大豆の煮込み 湯豆腐 鶏レバーの山椒煮	21日 太巻き寿司 苺ミルクゼリー 白身魚の吸い物
月 1 回 ス ポ ッ ト コ ー ス	便利機能でクッキング	9日(木) グリルチキン きのこの香草バター焼き	6日(木) トマトとニンニクのスパゲティ 温野菜とポテトチーズソース ブラウニー	6日(木) 里芋のコロッケ けんちん汁 魚のカレー風味焼き きなこプリン
	今月のスイーツ	16日(木) 抹茶のパウンドケーキ	20日(木) チョコレートシフォンケーキ	13日(木) フルーツのタルト
	お料理ビギナーズ	11日(土) とんかつ(豚ロース) しじみ汁 抹茶ミルクプリン	1日(土) キンパ ヤンニョムチキン チャプチェ	8日(土) パエリア バスクチーズケーキ(デモ) ピンチョス
	親子de楽しくクッキング	26日(日) <節分の和食> 海老真丈のお椀 炒り大豆ご飯 青菜のピーナツ和え めざし お豆腐白玉	23日(日) 焼売 杏仁豆腐 コーンスープ	23日(日) コルドンブルー(鶏とハム、チーズのフライ) プチリーフの ミモザサラダ フロマーージュブラン(生クリームとヨーグルトで)
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	20日(月) ラグーソースのパスタ かぶまるごとスープ		17日(月) 豚チャーシュー 三色水羊羹
	★ 親子de楽しくクッキング	25日(土) <節分の和食> 海老真丈のお椀 炒り大豆ご飯 青菜のピーナツ和え めざし お豆腐白玉	22日(土) 焼売 杏仁豆腐 コーンスープ	22日(土) コルドンブルー(鶏とハム、チーズのフライ) プチリーフの ミモザサラダ フロマーージュブラン(生クリームとヨーグルトで)
	★ お家で手軽におもてなし	19日(日) 牡蠣ご飯 鯖缶と春菊のサラダ 豚肉ともやしの簡単鍋	16日(日) 茹でごぼうとしゃぶしゃぶ肉の胡麻味噌和え 長葱と油揚げの南蛮漬け ひじきと高野豆腐のだしに	16日(日) かしわめし カブと厚揚げの味噌汁 鮭と小松菜のかき揚げ

★ 東新潟コミュニティーセンター会場