

<2025年度第1期 2025年4月～6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。

		4月	5月	6月
3 回 コ ー ス		7日	26日	2日
	(月) 手作りパンとお料理	トマトパン ニース風サラダ キャロットポタージュスープ	ハムフラワー ソーセージパン 春野菜のサラダ トマトのスープ	オニオンブレッド タンドリーチキン サラダ クレームビシソワーズ
	(月) 毎日のお料理レシピ	14日 揚げ麩の煮物 キャベツと桜海老のサラダ 鶏肉とキャベツの味噌汁	12日 キャベツ入リスパゲティ 鶏ハム(デモ) アスパラガスのピリッと焼き パンナコッタ	9日 アスパラガスとイカの塩炒め 肉と筍、搾菜のスープ キャベツの甘酢和え
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	2日 <朝粥の献立> 米から粥 しらす干しと納豆の和え物 柳鰯一夜干し 梅わさ 筍煮物	7日 <初風呂の懐石> 白身魚細造 独活生湯葉煮物 若鮎唐揚げ 茄子味噌汁	4日 <朝茶時の懐石> 胡麻豆腐 しらす干しみぞれ和え 大根そぼろ田楽 白身魚素麺椀
	(木) シンプルなパンとお料理	17日 小型フランスパン 苺のコンフィチュール グリーンピースのポタージュスープ レタスのサラダ	15日 全粒粉の入ったパン フィッシュとポテトのグラタン 卵のスープ	19日 手作りピザ ミネストローネ
	(木) フランスの家庭料理	24日 ブルグルのサラダ 豚肉のセサミソース 苺とローズマリーのパルフェ	22日 レバーパテ 真鯛とズッキーニの南仏風 リンツァートルテ	26日 キュウリのヴルーテ いわしのグラチネ ノネット(修道女のお菓子)
	(金) 素敵にティータイム	11日 <ミルクティーにあう> ルフナ・ダーズリン・デンプラ・ケニア茶 プリンの作り方 ラスクの作り方 スコーン	9日 <ニルギリ・アッサムにあう> インド茶 スコーン 甘酸っぱいレアチーズケーキ	13日 <ロシアンティーにあう> セイロン茶 スコーン ティーとグレープのグラニータ(氷菓)
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	18日 筍、身欠き鯉、干しかぶの煮物 苺大福 旬の山菜アラカルト	16日 笹団子 煮込みうどん(試食)	20日 クリーミーコロケ 蒟と筍の土佐煮 ワラビのお浸し
月 1 回 ス ポ ッ ト コ ー ス	スイーツと手軽なお料理	21日(月) 米粉と抹茶のシフォンケーキ ブルスケット	19日(月) 苺のタルト 帆立ときのこのバターライス ポイルドポークのツナソース	16日(月) レアチーズケーキ じゃがいものニョッキ 豆とトマトのスープ
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	21日(月) 米粉入りピザ ティラミス	19日(月) たけのこ豚バラ煮 山菜のごま和え	16日(月) トッポギ 海鮮チヂミ
	おうちごはん	9日(水) グリーンカレー ヤムウンセン いちごのヨーグルトムース	14日(水) 初夏の手まり寿司 沢煮椀 フルーツ寒天	11日(水) エビのチリソース 棒棒鶏 かに玉の甘酢あんかけ
	便利機能でクッキング	10日(木) 揚げない唐揚げ 人参、ツナ、クルミのサラダ ブロッコリーのバター煮 ミニドームケーキ	8日(木) グリルで揚げ出し豆腐 カレー風味おから 焼きおにぎり ほうじ茶ぷりん	12日(木) タコライス アボカドサラダ トマトのスープ アップルクランブル
	お料理ビギナーズ	5日(土) 春野菜たっぷり肉野菜炒め フルーツ寒天 新じゃがいもと新玉ねぎの味噌汁(煮干しだし)	10日(土) フレンチトースト いちごプリザーブ グリルチキン&リーフサラダ	7日(土) カニと豚肉のしゅうまい 青梗菜ときくらげのスープ 定番の杏仁豆腐
	Step up! ビギナーズ ※2Fキッチンルーム	27日(日) グリーンカレー ヤムウンセン いちごのヨーグルトムース	25日(日) 初夏の手まり寿司 沢煮椀 フルーツ寒天	22日(日) エビのチリソース 棒棒鶏 かに玉の甘酢あんかけ
	親子de楽しくクッキング	27日(日) オムライス トマトのスープ フルーツ寒天	25日(日) コーンとハムのパン トマトサラダ キャロットスープ	22日(日) ビビンバ丼 きゅうりのたたき わかめスープ