

<2025年度第2期 2025年7月～9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。

		7月	8月	9月
		7日	4日	1日
3 回 コ ー ス	(月) 手作りパンとお料理	干しぶどうのパン カニ蒲鉾のマヨサラダ トマトのポタージュスープ	田舎パン(バンドカンパーニュ) 鶏肉のトマトソース煮込み カラフルな野菜サラダ	野菜パン(南瓜パン) ミルク茶碗蒸し コーンスープ
	(月) 毎日のお料理レシピ	14日 黒胡椒風味のビーフン 帆立のピリ辛スープ 卵とトマトのふんわり炒め	25日 玉葱と豚バラ肉の汁 もずく酢 ピーマンと昆布のじゃこ炒め煮	8日 豚肩肉ロースの茸ソース コーヒーゼリー オイルサーディンと豆のトマトスープ
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	2日 (向付)鰯造 (強肴)隠元白和 (椀物)白身魚素麺椀 (菓子)観蜚羊羹	6日 新潟厚焼き卵 焼き椎茸とわかめの胡麻和え 茄子とオクラの揚げ煮 海老胡瓜串 枝豆御飯	3日 (向付)旬魚杉盛 (強肴)出し巻き卵 (椀物)五種茸汁 菊浸し 鶏鯉焼き
	(木) シンプルなパンとお料理	17日 ちぎりパン 魚のエスカベッシュ トマトのプシンプルサラダ	21日 フォカッチャ 焼きナスのカルパッチョ 夏野菜のラタトゥイユ	18日 チーズパン ミートボールのコーンシチュー
	(木) フランスの家庭料理	24日 ズッキーニのガレット ココナツプディング 豚肉のプレゼ～パプリカの風味	28日 焼きなすのヴィネグレット ズッキーニの丸ごとグリル カッサータ	25日 ずいきのレモンマリネ さんまのブイヤベース グレープフルーツのきらきらタルト
	(金) 素敵にティータイム	11日 グレープフルーツティー 簡単フルーツタルト イギリスのリッチなスコーン パンに合うラタトゥイユ	8日 アイス檸檬ティー レーズンスコーン パブリックティー 寒ざらし ハニーチキン	12日 アッサムセカンドフラッシュ 簡単タルタタン くるみのスコーン パケット&サワークリーム茸のせ
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	18日 ポテトサラダ 冷やしかきたま汁 魚のから揚げ甘酢あん	22日 鮎の田楽 ずんだ白玉団子 豚しゃぶと野菜の和え物	19日 鶏ささみの胡麻焼き 人参とじゃこの炒め煮 さつま芋ご飯 蕪とリンゴの即席漬け
月 1 回 ス ポ ッ ト コ ー ス	スイーツと手軽なお料理	28日(月) シュークリーム ハヤシライス	18日(月) ル・フランコントア ピザトースト ミルクスープ	22日(月) スイートポテト カルパッチョ風サラダ 鮭ときのこのグラタン
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	28日(月) 台湾風まぜそば ヨンジーガムロ(楊枝甘露)	18日(月) 鶏胸肉と野菜の黒酢あん 抹茶あんみつ	1日(月) 揚げなすのペンネアラビアータ パンナコッタ
	おうちごはん	23日(水) フォー(ベトナム米粉麺) 豆花(トウファ) 海老の香り揚げ	27日(水) 牛肉とナムルのビビンバ フルーツ白玉ぜんざい 海鮮チヂミ	24日(水) 豚肉とじゃがいものきんぴら ちりめんじゃことアーモンドの佃煮 シフォンケーキ
	便利機能でクッキング	10日(木) サーモンのリエット ミネストローネ パプリカカップ キャラメルポップコーン	7日(木) たらこと柚子胡椒のクリームパスタ ベーコンと夏野菜のマスタード風味 カリカリチーズポテト シュケット	11日(木) 豆腐とキムチのおやき 中華風ミルクスープ 鶏手羽の甘辛風味 ごま団子
	Step up! ビギナーズ	5日(土) ごちそう彩りそうめん フルーツ白玉ぜんざい ささみのひと口からあげ	2日(土) 本格チキンカレー マンゴーラッシー 夏野菜のグリル	6日(土) 青椒肉絲(チンジャオロース) 豆花(トウファ) 酸辣湯(サンラータン)
	お料理ビギナーズ ※2Fキッチンルーム	27日(日) トマトとモッツアレラチーズのスパゲッティ パンナコッタと季節のフルーツ	24日(日) 焼きぎょうざ 中華の卵コーンスープ	28日(日) 鶏のからあげ2種(しょうゆ味、カレー味) ハッシュドブラウンポテト
	親子de楽しくクッキング	27日(日) 粉から作るピッツァ コーンスープ きゅうりとトマトのサラダ	24日(日) キーマカレー プリン オクラとトマトのスープ	28日(日) おいなりさん 煮干し出汁の車麩煮物 しじみ汁 白玉団子(あんこデモンストレーション)