

<2025年度第4期 2026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) 手作りパンとお料理	19日 ベーコンチーズパン グリーンサラダ	2日 編みパン さつまいものポタージュスープ	2日 山形食パン カリフラワーのポタージュスープ
	(月) 毎日のお料理レシピ	26日 サンラータン鍋 中華蒸しカステラ	9日 鶏肉と野菜の香り焼き 大根とハムのサラダ	9日 若芽とウドの和え物 小松菜と鯖缶の汁
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	21日 <初釜> 合鴨雑煮 鯛照焼	18日 <夜咄> 揚げ出し豆腐煮おろしあん 鶏山椒焼	18日 <春の籠盛点心> 鶏スープ煮 干柿胡桃砧巻
	(木) シンプルなパンとお料理	15日 テーブルパン キャロットポタージュスープ	19日 シンプルベーグル かきのチャウダー	19日 しっとり豆腐パン カレー風味の野菜スープ
	(木) フランスの家庭料理	22日 サヴォワ地方のタルティフレット みかんのタルト・オ・ショコラ	26日 かぶと白菜のブレゼ ピティヴィエ地方の伝統菓子	26日 白身魚の伊予柑&エッグソース
	(金) 素敵にティータイム	9日 ストレートティー(ダージリン) 花びら餅	13日 <鍋で煮込み式ミルクティー> ジンジャーミルクティーまたはマサラティー	13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)
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	16日 大根と真鯛の炒り煮 塩甘酒漬け(豚肉または鯛)	20日 ひき肉とキャベツの蒸し煮 水羊羹	牡丹餅 けんちん汁
	スイーツと手軽なお料理	23日(金) くるみのケーキ パイ生地を使うほうれん草ときのこのキッシュ	16日(月) チョコレートシフォンケーキ スパゲティーミートソース	16日(月) フルーツタルト ガーリックトースト
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	19日(月) 麻辣湯(マーラータン)	16日(月) きのこのクリームフェットチーネ	16日(月) ラザニア
	おうちごはん	28日(水) 冬野菜と桜エビのビーフン もち米しゅうまい	25日(水) ひな祭り寿司 おひなさま蒸しパン	4日(水) キンパ わかめスープ
月1回スポットコース	便利機能でクッキング	8日(木) プッタネスカのパスタ 牛乳プリン	12日(木) カリカリエビフライ 生チョコのビスケットケーキ	12日(木) 鶏ごぼうご飯 パンプキンムース
	Step up! ビギナーズ	10日(土) 海鮮あんかけ焼きそば うま塩大根	7日(土) ひな祭り寿司 おひなさま蒸しパン	7日(土) 筑前煮 菜の花のからし和え
	お料理ビギナーズ ※2Fキッチンルーム	25日(日) 新潟たれかつ丼	22日(日) ロールキャベツ	22日(日) えびのマカロニグラタン
	親子de楽しくクッキング	25日(日) 鶏のフリカッセ(鶏のクリーム煮)	22日(日) 白菜と肉団子のスープ煮 チョコムース	22日(日) オムライス ブランマンジェ
		スイートポテト	中華風炊き込みご飯	春のサラダ