

<2026年度第1期 2026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		4月 6日	5月 18日	6月 1日	
	(月) 手作りパンとお料理	カイザーゼンメル グリンピースのポタージュスープ	梅のコンフィチュール トマトのサラダ	メロンパン 春キャベツのミルクスープ	豆腐のサラダ セサミブレッド 長芋の卵スープ
	(月) 毎日のお料理レシピ	13日	11日	8日	
		たけのこご飯 筍汁	切り干し大根の炒め煮 ご馳走豆腐ステーキ	茸とイカの和え物 モズクスープ	ゆで豚のニンニクソースかけ じゃが芋とベーコンの炊き込みご飯 セロリとゆで豚の和え物 鶏もも肉と野菜の揚げびたし
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	15日	20日	17日	
		米から粥 筍含め煮	鰯一夜干し 梅わさ 厚揚げ しらす納豆	白身魚細造 鮎衣揚げ獅子唐	素麺茗荷椀物 和物 冬瓜 海老椀物 丸十密煮
	(木) 便利機能でクッキング	9日	14日	11日	
		牛肉の赤ワイン煮 フロランタンサブレ	麦とシーフードのサラダ ミニチーズハットク	グリルでごま唐揚げ レタスのあんかけ チョコレートようかん	大鶏排 簡単焼き大根餅
(木) フランスの家庭料理	16日	21日	18日		
	山菜と苺のシーザーサラダ レモンタルト～南仏の香り	チキンのブランケット 北フランスのパンペルデュ	トマトのムース アッシェ・パルマンティエ	アラブ風揚げ春巻き ズッキーニのひき肉詰め～プロヴァンスの香り	
(金) 素敵にティータイム ※2Fキッチンルーム	10日 <花粉の季節に>	8日 <華やかな香りのお茶とチョコレートのマリアージュ>	12日 <心と体に寄り添う癒しのひと時ティータイム>		
	中国茶のほのかな甘み甜茶とダーズリンと紅ほまれ交配のべにふうき茶 レモンポセット クリームティー(プレーンスコーン)	ショコラティとよく合うベルエポック茶 クリームティー(抹茶スコーン)	チョコレートムース クリームティー(ヨモギスコーン)		
(金) 懐かしい味・伝えたい味	10日	8日	12日		
	醤油おこわ 蒟の臺、鱈の芽のてんぷら	鯛めし 若竹煮(筍とワカメの煮物)	鯛の粗汁 うどの胡麻和え	鱒の味噌漬け 青菜の卵とじ	
(土) Step up! ビギナーズ	4日	2日	6日		
	旬魚のアクアパッツァ パンナコッタ	ペンネボロネーゼ 鶏肉とカシューナッツの辛み炒め エビとアスパラの卵炒め	馬拉糕(マーラーカオ)	あじの塩焼き きゅうりとしらすの酢の物	
月 1 回 ス ポ ッ ト コ ー ス	スイーツと手軽なお料理	20日(月)	22日(金)	15日(月)	
		バイクドチーズケーキ クレーム・ビシソワーズ	いちごのロールケーキ ハーブチキンのグリル焼き	簡単キャロットピラフ 紅茶のシフォンケーキ 帆立ときのこのバターライス	
	おうちごはん	22日(水)	27日(水)	24日(水)	
		10品目の筑前煮 たけのこごはん	ごま酢あえ 汁	アサリとエビのパスタ バナナオムレット	ツナとポテトのサラダ せいろでポッサム・蒸し野菜 韓国風手巻きごはん
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	6日(月)	18日(月)	1日(月)	
		プルコギ オイセンチェ	回鍋肉 ワンタンスープ	トマトの冷製パスタ バイクドチーズケーキ	
作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	9日(木)	14日(木)	11日(木)		
	プルコギ オイセンチェ	回鍋肉 ワンタンスープ	トマトの冷製パスタ バイクドチーズケーキ		
お料理ビギナーズ ※2Fキッチンルーム	26日(日)	24日(日)	28日(日)		
	ふわふわ卵のオムハヤシ	いちごのムース	親子丼 すまし汁 抹茶みるくぷりん	豚肉のしょうが焼き ポテトサラダ	
親子de楽しくクッキング	26日(日)	24日(日)	28日(日)		
	豚汁 苺のロールケーキ	おにぎり	ナポリタン マドレーヌ	魚をさばこう ガラ汁	
			キャロットスープ	アジフライ リーフパイ	