

<2026年度第2期 2026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
3 回 コ ー ス		7月 6日	8月 3日	9月 7日
	(月) 手作りパンとお料理	干しぶどうのパン かに蒲と帆立のマヨサラダ トマトのポタージュスープ	フォカッチャ カラフルな野菜サラダ	野菜パン(かぼちゃパン) 鶏のトマトソース煮込み 鶏ささみと野菜のスープ
	(月) 毎日のお料理レシピ	13日 そうめんチャンプルー 冬瓜の汁	24日 若芽ときゅうりの酢の物 卵豆腐の吸い物 茄子と豚バラの炒め物	14日 ささみとアボカドのバンバンジー風 インゲンと豚肉の春巻き 崩し豆腐のスープ
	(水) 家庭で楽しむ懐石料理	15日 かきあえなます 七茸汁	19日 烏賊湯引き菊花和え しめじオクラ浸し	16日 炙りしめ鯖造 海老真丈 菊しめじ酒盗和え
	(木) 便利機能でクッキング	9日 牛肉の卵とじ 寒天寄せ	6日 イカと根菜のコチュジャン煮 抹茶のしっとりケーキ	10日 バスク風煮込みチキン フライパンでお米パン 人参、ツナ、クルミのサラダ コンロでかぼちゃのケーキ(デモ)
	(木) フランスの家庭料理	16日 とうもろこしのムース ブルーベリータルト	20日 バターナッツ南瓜の冷製ヴルーテ 夏のマルシェのキッシュ	17日 南仏のライスサラダ 旬魚のクランベリーソース シャンパーニュ地方の郷土菓子
	(金) 素敵にティータイム ※2Fキッチンルーム	10日 アイ스티ーはじめの季節 グレープフルーツティー	7日 甘くて爽やか、フルーツフレーバードティー リフレッシュタイムにピッタリの香りマスカット	11日 アッサムセカンドフラッシュ ミルクティー 爽やかな林檎が香るアップルティー クッキーいろいろ デモで軽食
	(金) 懐かしい味・伝えたい味	10日 トマトの肉詰め焼き わらびと季節の野菜の浅漬け	7日 ワカメ入り卵豆腐 ゆかりご飯 えご、冷やし茄子と南蛮味噌 カツレツ 豆乳そうめん 桃の甘露煮アイス添え	11日 早堀り里芋のこづゆ風 切り身魚の照り焼き ずいきの酢の物
(土) Step up! ビギナーズ	4日 メキシカンタコス ワカモーレ	1日 酢豚 杏仁豆腐	5日 野菜と卵のスープ 海老フライ キャロットラベ かぼちゃのポタージュ	
月 1 回 ス ポ ッ ト コ ー ス	スイーツと手軽なお料理	23日(木) レアチーズケーキ チリビーンズ	17日(月) ル・フランコントワ(卵白のケーキ) 焼きナスのカルパッチョ	24日(木) アーモンドケーキ コンソメスープ 豚肉のピカタ
	おうちごはん	22日(水) ごまだれ担々麺 ひとくちエビ春巻	26日(水) サバのシチリア風 イタリアンプリン	18日(金) 豚の角煮 秋のきのこ汁 ししゃもの南蛮漬け
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	6日(月) 和風おろしハンバーグ 白玉抹茶	3日(月) ジェノベーゼパスタ	7日(月) マグロとアボカドのタルタル 野菜のジョン
	作ってみよう! プレートランチ ※2Fキッチンルーム	9日(木) 和風おろしハンバーグ 白玉抹茶	6日(木) ジェノベーゼパスタ	10日(木) マグロとアボカドのタルタル 野菜のジョン
	お料理ビギナーズ ※2Fキッチンルーム	26日(日) 夏野菜のドライカレー	23日(日) 麻婆豆腐	27日(日) 中華風春雨サラダ ナポリタン スパニッシュオムレツ(ダッチオーブン)
	親子de楽しくクッキング	26日(日) あんかけ焼きそば 杏仁豆腐	23日(日) ビビンバ フルーツゼリー	27日(日) わかめスープ パンプキンパイ サンドイッチ ロイヤルミルクティー