

平成30年11月～12月 家庭料理科 予定表⑤

日 程	メ ニ ュ ー	ポ イ ン ト
11/20(火) 21(水) 22(木) 24(土)	<u>中国料理</u> 白菜の甘酢漬け 海老のチリソース 鶏肉のさっぱり煮	旬の白菜をいかした甘酢漬け おいしいチリソース作り 骨付き肉をお酢で煮ると軟らかくなります
11/27(火) 28(水) 29(木) 12/1(土)	<u>日本料理</u> 焼ききのこ水菜の柚子胡椒和え 肉じゃが くず抹茶プリン 黒みつソース	トースターを使って きのこに火を通しましょう おいしい味のつけ方 葛粉を使った和風デザート
12/4(火) 5(水) 6(木) 8(土)	<u>西洋料理</u> まぐろとアボカドのカクテル 牛肉のポワレ 赤ワインソース りんごのムース	クリスマスにも楽しめる料理 3品
12/11(火) 12(水) 13(木) 15(土)	<u>日本料理</u> 正月大皿盛り 手まりえび 伊達巻き 福盛椎茸 紅白蓮根 黄金羹	手軽につくって、楽しく華やかに 5品の盛り合わせ
12/18(火) 19(水) 20(木) 2019年 2/16(土)	<u>中国料理</u> くらげと大根の前菜 魚の唐揚げ パイナップルソース 中国おこわ	家庭でつくれるくらげの前菜 お腹にやさしいパイナップルソース 炊飯器でつくる中国おこわ

- ※ 12/22(土)～2019年1/5(土)は、冬休みです。
 ※ メニューは変更になる場合がございます。