

2021年 7～9月 日本料理 予定表②

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(12) 7/ 5(月) 7/ 6(火)	揚げ出し豆腐 和風サラダ 米なすの甘みそ	豆腐の上手な揚げ方とかけ汁 栄養バランスのとれたサラダ作り ねりみその作り方
(13) 7/12(月) 7/13(火)	冷やし汁 鰯のつけ焼き 茄子の鍋しぎ	魚の3枚おろしの仕方
※ 7/19(月)は、休日、7/20(火)は、調整日。		
(14) 7/26(月) 7/27(火)	白滝のいり煮 冬瓜の葛煮 モロヘイヤとあさりの辛子酢味噌	白滝の下茹で、味のつけ方 味の含ませ方 あさりの酒蒸しについて
(15) 8/ 2(月) 8/ 3(火)	きんぴら牛蒡 鯖のから揚げ 水羊羹	ささがきの仕方 魚の揚げ方 寒天のもどし方等
※ 8/9(月)は、休日。 ※ 8/10(火)は、夏休み。		
(16) 8/16(月) 8/17(火)	ひじきのいり煮 豚肉の味噌漬け焼き 揃え素麺	常備菜 便利な味噌漬け焼き 美味しい麺つゆとそうめんの上手な茹で方
(17) 8/23(月) 8/24(火)	前菜 しめじと菊花のひたし 吸物代わり 土瓶蒸し 焼きもの わらさの西京焼き	家庭で出来るお客様料理 松茸について 魚の美味しい味噌漬けの仕方
(18) 8/30(月) 8/31(火)	牛肉ときのこの包み焼き 生揚げの三味煮 味噌汁 里芋、舞茸、小葱	包み方、焼き方 生揚げの美味しい煮方
(19) 9/ 6(月) 9/ 7(火)	秋茄子と茗荷のごま和え 豚肉の早角煮 豆腐とオクラのみそ汁	旬の里芋を美味しく煮るコツ
(20) 9/13(月) 9/14(火)	口取 鶏のロース焼き 帆立の紅葉子と和え さつまいもの茶巾 茶碗蒸し	家庭で出来るお客様料理(Ⅱ) 酒に合う3種盛り 美味しい鶏の焼き方、タラコの利用法等 卵と出汁の割合と上手な蒸し方
※ 9/20(月)は、休日。 9/21(火)は、調整日。		
(21) 9/27(月) 9/28(火)	酢の物 紅葉あえ 天ぷら	きれいな秋の酢の物 油のこと 衣の作り方、カラリと揚げるコツ 天つゆの割合等

- ※ 7/19(月)、8/9(月)、9/20(月)は、休日。
- ※ 7/20(火)、9/21(火)は、調整日でお休みです。
- ※ 8/10(火)は、夏休みでお休みです。
- ※ メニューと日取りが変更になる場合がございます。