

## 2021年(令和3年) 日本料理 予定表③

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(22) 10/4(月) 10/5(火)	向附 鯛の平作り 白髪大根 香り飯 栗入りくずこがし	家庭で出来るお客様料理(Ⅲ) 刺身の作り方 秋の炊込みごはん 小豆あんの作り方
(23) 10/11(月) 10/12(火)	幕の内弁当 1. 海老のせんべい粉揚げ 2. 玉子焼き(実習なし) 3. 鶏肉と野菜のうま煮 4. いんげんのごま和え 5. 飯	楽しみな弁当づくりと詰め方
(24) 10/18(月) 10/19(火)	ちらし寿司 清汁 わかめ白す干し	あなごの煮方、具の混ぜ方
(25) 10/25(月) 10/26(火)	白身魚のきのこ蒸し 里芋のえびみそ煮 れんこんのあчыら	秋の味覚の蒸し物 味噌風味の小鉢 れんこんの扱い方
(26) 11/8(月) 11/9(火)	三色めし 清汁 うどん豆腐 あじとかぶの生姜酢	便利できれいな丼御飯 身体の温まる清汁 あじの酢の物の仕方
(27) 11/15(月) 11/16(火)	いかの松笠焼き ほうれん草の若竹 鶏の紅梅なると巻き 黒豆	華やかな正月用盛り合わせ料理 3種の作り方と盛り方  講義のみ
(28) 11/22(月) 1/11(火) (2022)	そばろ丼 ふろふき大根 鮭のみそ煮	豆腐でつくるヘルシーそばろ 大根のやわらかな煮方 鮭をふっくら煮るコツ
(29) 11/29(月) 11/30(火)	正月料理 1 雑煮 おつまみ3種 数の子の漬け方	具の作り方、もちの焼き方 酒に合う簡単なおつまみ作り 講義のみ
(30) 12/6(月) 12/7(火)	正月料理 2 紅白かまぼこ 伊達巻き玉子、裏打ち椎茸 栗きんとん まがたま団子	正月の伝統料理をつくる 重箱の詰め方 正月用重詰 一の重(口取)
(31) 12/13(月) 12/14(火)	正月料理 3 鰯の照り焼き 白身魚の黄身焼き 梅花玉子、松葉ぎんなん 若竹糖	正月用重詰 二の重(焼物)
(32) 12/20(月) 12/21(火)	煮物 酢の物	正月用重詰 三の重 与の重

※ 11/1(月)、11/2(火)は、調整日でお休みです。

※ 12/25(土)~1/8(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。