

令和3年度 家庭料理科 予定表⑤

日 程	メ ニ ュ ー	ポ イ ン ト
12/ 7(火) 8(水) 11(土)	<u>日本料理</u> 正月用大皿盛り 1. 茶巾卵 2. 牛肉の八幡巻き 3. 海老とぎんなんの松葉串 4. スモークサーモンとかぶの菊なます 5. 白いんげんのきんとん	手軽でおしゃれ 作りおきのきく正月料理 5品
12/14(火) 15(水) 18(土)	<u>中国料理</u> 豚肉と卵のしょうゆ煮 海老とブロッコリーの炒めもの ★さつまいもとココナッツミルクのお汁粉風	ご飯に合う経済的な中国の家庭料理 ブロッコリーの上手な茹で方と 海老の下味のつけ方 温かいデザート
12/21(火) 22(水)	<u>中国料理</u> 11/6(土)と同メニュー タコとときゅうりのキムチ和え 鶏のカシューナッツ炒め ワンタンスープ	酒のつまみにもなる一品 中華料理の定番メニュー ワンタンの具と包み方
※ 12/25(土)～2022年1/8(土)は、冬休み		
1/11(火) 12(水) 15(土)	<u>日本料理</u> 豚肉と野菜の南蛮みそ炒め 長芋と桜海老の酢のもの ごぼうとひじきの炊込みごはん	知って便利な南蛮みそ 知っておきたい長芋のアク抜きと切り方 ごぼうのささがきの仕方とひじきの戻し方
1/18(火) 19(水) 22(土)	<u>西洋料理</u> ★タコのヴェルデソース マカロニグラタン 生チョコ グランマニエ風味	パセリたっぷりでおしゃれなソース 洋食の定番 バレンタインのプレゼントは手作りで！！
1/25(火) 26(水) ※2/19(土)	<u>中国料理</u> あさりの中国風おかゆ 広東風 鶏のあぶり焼き ★白菜とザーサイの中国風あえもの	身体が温まる中華がゆのコツ グリルで焼くあぶり焼きのコツ 白菜をシャキシャキに切るコツ
<p>※ 1/29(土)は、調整日で休みです。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>この分の授業は、2/19(土)になります。</p>		
2/ 1(火) 2(水) 5(土)	<u>日本料理</u> かぶの柚子胡椒和え 鶏肉の信田巻き きのこと桜えびの落とし焼き	簡単な箸休め 客用にもお惣菜にもお弁当にもよい煮物 もう一品ほしい時に便利でお手軽な一品
2/ 8(火) 9(水) 12(土)	<u>中国料理</u> 大根と干貝柱の炊込みごはん ★豚肉とれんこんの黒酢あん 四川風五目スープ	干物を使ったおいしい炊き込みごはん れんこんが入った黒酢の酢豚 身体の温まるピリ辛スープ

※ 12/25(土)～2022年1/8(土)は、冬休み。

※ 2022年1/29(土)は調整日でお休みです。

※ メニューの★印は、新メニューです。

※ メニューは変更になる場合がございます。