

2022年 日本料理 予定表

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
※ 1/10(月)は、休日。 1/11(火)は、(28)のメニュー		
(33) 1/17(月) 1/18(火)	わかさぎの南蛮漬け 炊き合わせ 鶏 高野豆腐 わかめ かきめし	便利な南蛮汁の作り方 素材別においしく煮含める煮物の作り方 かきの扱い方
(34) 1/24(月) 1/25(火)	小松菜といかの辛子酢 豚肉と大根の酒粕煮 海老ごはんのなめこ茶漬	辛子をきかせた小松菜の小鉢 身体の温まる冬の煮物 ちょっとしゃれたお茶漬け
(35) 1/31(月) 2/ 1(火)	鎌倉漬け 春菊と桜えびのお浸し 中皿 白身魚のかぶら蒸し	カラフルなおろし和え風 春菊の香りを活かした小鉢 おしゃれで便利なかぶら蒸し
(36) 2/ 7(月) 2/ 8(火)	鶏松風焼き 白菜のロール煮 蛎のみぞれ酢	日持ちのする焼き物 白菜と豚肉の巻き方 蛎の酒蒸し、みぞれ酢の作り方
(37) 2/14(月) 3/22(火)	吸物 鶏のくずたたき 錦焼き 芹のわさび和え	鶏肉をやわらかに仕上げるコツ 洋風な卵焼き 酒に合う小鉢
※ 2/15(火)は、調整日。		
(38) 2/21(月) 2/22(火)	ひなまつり料理 手まり寿司 蛤の吸物	きれいで手軽な寿司作り 貝の汁の作り方
(39) 2/28(月) 3/ 1(火)	のっぺい汁 鯖のおろし煮 白和え	身体の温まる具だくさんの汁物 鯖の筒切り、揚げ方 白和え衣の作り方
(40) 3/ 7(月) 3/ 8(火)	のり巻き わけぎの辛子酢みそ	寿司飯と具の作り方、巻き方 わけぎの火の通し方等
(41) 3/14(月) 3/15(火)	れんこんの重ね揚げ 切り山芋ととんぶりの三杯酢 おはぎ	大和芋の切り方 小豆あんの煮方
※ 3/21(月)は、休日。 3/22(火)は、(37)のメニュー		
(42) 3/28(月) 3/29(火)	椀盛り 鶏つくね 海老とうどの酢の物 くずもち	つくねをやわらかく作るコツ うどの扱い方 家庭で出来るおいしいくずもち

※ 1/10(月)、3/21(月)は、休日。 2/15(火)は、調整日。

※ メニューは変更になる場合がございます。