

## 2024年(令和6年) 日本料理 予定表③

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(19) 9/ 2(月)	なすの辛子酢みそ 豚肉の黄金焼き わかめとピーマンの辛煮	秋なすを茹でて酢の物に 卵汁のつけ方 箸休めになる小皿料理
(20) 9/ 9(月)	胡瓜とわかめの酢の物 いかじゃが れんこんのきんぴら	定番酢の物をおいしく作る いかのさばき方等 れんこんの扱い方等
※ 9/16(月)、9/23(月)は、休日。		
(21) 9/30(月)	豚汁 さんまの梅煮 つるむらさきのおひたし	おいしい味の出し方 旬のさんまを梅干しでさわやかに煮る
(22) 10/ 7(月)	えのき茸のおろし和え 豚肉の利休焼き さつまいもの甘辛煮	茸の便利な酒蒸し ごまをたっぷりつけて焼く香ばしい肉料理 定番おかず
※ 10/14(月)は、休日。		
(23) 10/21(月)	かぶとスモークサーモンの生姜酢 里芋とさつま揚げの煮物 沢煮椀	かぶでおいしい酢のもの 里芋の扱い方 便利な汁物
(24) 10/28(月)	前菜 エリンギと黄菊のおひたし 吸物 海老しんじょ 銀なん飾り 焼物 秋鯖の柚あん焼き	お客様に役立つ料理(1) 茸の酒蒸しの仕方、黄菊の茹で方 失敗しないしんじょ作り おしゃれな秋鯖料理
※ 11/4(月)は、休日。		
(25) 11/11(月)	小皿 小芋とあわ麩の田楽 飯 まいたけごはん 汁 すり流し汁	お客様に役立つ料理(2) 田楽料理を楽しむ まいたけの味のつけ方 魚をすって溶き込んだ絶品のみそ汁
(26) 11/18(月)	向附 まぐろの磯巻 蒸物 茶碗蒸し なめこあん 酢の物 柿と蒸し鶏のくるみ酢	お客様に役立つ料理(3) 焼きのりでまぐろを巻く 卵と出汁の割合 上品な秋の味
(27) 11/25(月)	ちらし寿司 アーサー汁	基本の寿司飯の作り方とその具 忙しい時に便利な沖縄の清汁

※ 9/16(月)、9/23(月)、10/14(月)、11/4(月)は、休日。

※ メニューと日取りが変更になる場合がございます。

## 2024年(令和6年) 日本料理 予定表④

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(28) 12/ 2(月)	天ぷら こんにゃくのためぎ汁	天ぷらの基本を学ぶ おかずになるみそ汁
(29) 12/ 9(月)	正月用 三色なます 鰯の照り焼き 八つ頭のかにあん	しっとりとしたなます作り 旬の鰯の味のつけ方 八つ頭の煮含め方としゃれたかにあん
(30) 12/16(月)	正月用 牛肉の金山寺みそ 松の実飾り 海老の黄味和え 矢羽れんこん	正月用に作りおきのきく牛肉料理 ふんわり黄味あんの作り方 縁起のよい酢ばす
(31) 12/23(月)	かぶの数の子和え 鰯大根 豚肉と野菜の粕汁	数の子の塩抜きの仕方 鰯アラの始末 身体の温まる汁物、酒粕の使い方

※ 12/24(火)～2025年1/4(土)は、冬休み。