

2025年7～9月 日本料理 予定表②

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(13) 7/7(月)	揚げ出し豆腐 笹身の青じそ巻き きんぴら牛蒡	豆腐の上手な揚げ方とかけ汁 夏の香りのさっぱり料理 ささがきの仕方
(14) 7/14(月)	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
※ 7/21(月)は、休日。		
(15) 7/28(月)	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
(16) 8/4(月)	米なすの甘みそ 鯖のから揚げ 水羊羹	ねりみその作り方 魚の揚げ方 寒天のもどし方等
※ 8/11(月)は、休日。		
(17) 8/18(月)	秋茄子と茗荷のごま和え 豚肉の早角煮 魚の唐揚げ 山椒風味	旬の里芋をおいしく煮るコツ お弁当にも重宝
(18) 8/25(月)	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 生揚げのおいしい煮方
(19) 9/1(月)	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 魚のおいしい味噌漬けの仕方
(20) 9/8(月)	口取 鶏のロース焼き 帆立の紅葉子和え 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 おいしい鶏の焼き方、タラコの利用法等 卵と出汁の割合と上手な蒸し方
※ 9/15(月)は、休日。		
(21) 9/22(月)	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
(22) 9/29(月)	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

※ 7/21(月)、8/11(月)、9/15(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。