

令和7年度 家庭料理科 予定表⑤

日 程	メ ニ ュ ー	ポ イ ン ト
11／ 4(火) 5(水) 8(土)	<u>中国料理</u> タコ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
11／11(火) 12(水) 15(土)	<u>西洋料理</u> サーモンとアスパラのクリームパスタ りんごとセロリのサラダ ★キャロットケーキ	クリーム系のパスタでおしゃれな一品 シャキシャキした歯ごたえのさっぱりサラダ 油と重曹を使った軽い食感のケーキ
11／18(火) 19(水) 22(土)	<u>日本料理</u> かぶとサーモンの塩麹漬け おでん 茶めし	塩麹を上手に使いましょう 昆布とつくねでコクのあるおでん出汁 ほうじ茶を使った香りよいごはん
※ 11／26(水)は、調整日で休みです。 ↓ この分の授業は、12／24(水)になります。		
11／25(火) 29(土) ※12/24(水)	<u>中国料理</u> チャプチェ 温野菜のサムジャンがけ 豆腐のジョン	牛肉と春雨のお惣菜 ピリ辛ダレを手作りしましょう 韓国のおふくろの味
12／ 2(火) 3(水) 6(土)	<u>西洋料理</u> オールドブル2種 鶏のチーズロースト 焼きりんごのキャラメリゼ	クリスマスにも使える おしゃれで簡単なオールドブル 何人前でも手早く簡単な ファルシーロースト フライパンで作る手軽なりんごのデザート
12／ 9(火) 10(水) 13(土)	<u>日本料理</u> 正月用大皿盛り 1. かまぼこの明太子カナッペ 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. 黒豆の抹茶寒	手軽でおしゃれな正月料理 5品
12／16(火) 17(水) 20(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
※ 12／23(火)、12／27(土)は、調整日でお休みです。		
12／24(水)	<u>中国料理</u> 11／25(火)と同メニュー チャプチェ 温野菜のサムジャンがけ 豆腐のジョン	牛肉と春雨のお惣菜 ピリ辛ダレを手作りしましょう 韓国のおふくろの味
※ 12／29(月)～2026年1／3(土)は、冬休み。		

※ 11／26(水)、12／23(火)、12／27(土)は、調整日でお休みです。

※ 12／29(月)～2026年1／3(土)は、冬休み。

※ 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。