令和8年度　家庭料理科　予定表⑤

日　程	メ　ニ　ュ　ー	ポ　イ　ン　ト
※　12／26（土）～2027年1／5（火）は、冬休み。		
1／　6（水） ※ 1/26（火） ※ 1/30（土）	西洋料理 シーフード　ドリア かぶと生ハムのサラダ きんかんドレッシング ヨーグルトゼリー　ベリーソース	ごはんの上にホワイトソース、えびや チーズをのせて焼くオーブン料理 季節のかぶときんかんは 西洋料理にも美味しい さっぱりデザート
1／　9（土）	日本料理　2026年12/22（火）と同メニュー 鮭ごはん 肉じゃが ★ふろふき大根	手近な塩鮭でおいしい混ぜご飯 おいしい味のつけ方 大根をやわらかく煮ましょう
1／12（火） 13（水） 16（土）	中国料理 韓国風のりまき あさりとわかめのスープ 甘酒豆乳プリン	甘じょっぱい牛肉の入った具を塩と ごま油で味つけしたごはんで巻きましょう 簡単ピリ辛スープ 甘酒を使ったデザート
1／19（火） 20（水） 23（土）	日本料理 さばのみそ煮 茶碗蒸し ★たたき長芋とめかぶの梅和え	青魚の扱い方 程よい固さの卵汁の割合と火加減 火を使わない簡単な和え物
※　1／27（水）は、調整日。 この日の授業は、1／6（水）になります。		
1／26（火） 30（土）	西洋料理　1／6（水）と同メニュー シーフード　ドリア かぶと生ハムのサラダ きんかんドレッシング ヨーグルトゼリー　ベリーソース	ごはんの上にホワイトソース、えびや チーズをのせて焼くオーブン料理 季節のかぶときんかんは 西洋料理にも美味しい さっぱりデザート
2／　2（火） 3（水） 6（土）	西洋料理 ミラノ風カツレツ ニース風サラダ チョコレートムース	格子状に筋目をつけて焼きましょう 黒オリーブ、ツナ、アンチョビと 野菜を和えてリゾート気分 バレンタインデーにむけての 大人のデザート
2／　9（火） 10（水） 13（土）	中国料理 豚肉と卵のしょうゆ煮 にらとあさりのチヂミ ★チュイコン	ごはんにあう中国の家庭料理 韓国のおやきをカリッと色よく焼きましょう 白玉団子とオレンジのあたたかいデザート

※　12／26（土）～2027年1／5（火）は、冬休み。
※　1／27（水）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。

令和8年度　家庭料理科　予定表⑥

日　程	メ　ニ　ュ　ー	ポ　イ　ン　ト
※　2／20（土）、2／24（水）は、調整日。　2／23（火）は、祝日。		
2／16（火） 17（水） 27（土）	日本料理 かきフライ 石狩汁 ★こんにゃくとピーナッツのいり煮	中はふんわり、外はカリッと揚げるコツ 酒粕の入ったほっこりあたたまる汁 手軽にできる箸やすめ
3／　2（火） 3（水） 6（土）	西洋料理 簡単アクアパッツァ シーザーズ　サラダ フルーツケーキ	魚介の旨味たっぷりです。 フレッシュ野菜のサラダ 小さなカップで日持ちするケーキ作り
3／　9（火） 10（水） 13（土）	中国料理 豚肉と長芋の包み焼き 白菜とハムのクリーム煮 大豆もやしのナムル	サクサク長芋を豚肉で巻いて焼きます 白菜のおいしさを引き出したクリーム煮 お手軽食材の大豆もやしを レンジにかけて作る副菜
3／16（火） 17（水） 20（土）	西洋料理 サーモンとアボカドのカクテル 春キャベツとアンチョビーのパスタ ジャーマンポテト	簡単でおしゃれな前菜 やわらかくて甘い春キャベツを たっぷりいただきましょう ベーコンの旨味とじゃがいもの 相性はぴったり
3／23（火） 24（水） 27（土）	日本料理 いなりずし 大根と豚肉のみそ煮 ★菜の花のからしじょうゆ和え	お揚げを煮て手作りしましょう ふっくらヘルシーな煮物 旬の野菜をいただきましょう

※　2／20（土）、2／24（水）、3／30（火）、3／31（水）は、調整日でお休みです。
※　2／23（火）は、祝日でお休みです。
※　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。