

2024年 日本料理 予定表④

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
※ 1／8(月)は、休日。		
(33) 1／15(月)	わかさぎの南蛮漬け あじとかぶの酢の物 海老ごはんのなめこ茶漬	便利な南蛮汁の作り方 あじの酢の物の仕方 ちょっとしゃれたお茶漬け
(34) 1／22(月)	小松菜とかまぼこの辛子酢 豚肉と大根の酒粕煮 かきめし	辛子をきかせた小松菜の小鉢 身体の温まる冬の煮物 かきの扱い方
(35) 1／29(月)	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／ 5(月)	鶏松風焼き 白菜と豚肉のとろとろ煮 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
※ 2／12(月)は、休日。		
(37) 2／19(月)	芹のわさび和え 三色めし のっぺい汁	酒に合う小鉢 便利できれいな井御飯 身体の温まる具だくさんの汁物
(38) 2／26(月)	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) 3／ 4(月)	吸物 鶏のくずたたき のり巻き わけぎの辛子酢みそ	鶏肉をやわらかに仕上げるコツ 寿司飯と具の作り方、巻き方 わけぎの火の通し方等
(40) 3／11(月)	舞茸汁 炊き合わせ 鶏 高野豆腐 わかめ 白和え	素材別においしく煮含める煮物の作り方 白和え衣の作り方
(41) 3／18(月)	清汁 うどん豆腐 れんこんの重ね揚げ おはぎ	身体の温まる清汁 小豆あんの煮方
(42) 3／25(月)	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

※ 1／8(月)、2／12(月)は、休日。

※ メニューは変更になる場合がございます。