

中国予定表 2024年4月～2024年9月

日 程	メ ニ ュ ー	内 容
(1) 4/4 (木)	甘エビと水菜の和え物 豚肉と新キャベツのホイコーロー ザーツァイと新たけのこのスープ	器具について スープの取り方
(2) 4/18 (木)	アスパラガスの中国風白和え 牛肉、ピーマン、新たけのこの チンジャオロース グリーンピースとエビのスープ煮	和え物について 炒め物について
(3) 5/9 (木)	かつおの中華風たたき 帆立貝とそら豆の炒め はちみつ入り蒸しパン	塩味のあっさり炒め 中国風蒸し物
(4) 5/23 (木)	蒸しナスとトマトのサラダ 鶏肉の香味揚げ 中華風ピクルス	中国風揚げ物について ピクルスについて
(5) 6/6 (木)	鱈の甘醤油漬け エビのマヨネーズ炒め 豆乳コーヒゼリー	魚の保存食 洋風の味も活かした中華
(6) 6/20 (木)	ピータンドーフ 八宝菜 冷やしわんたん ピリ辛タレ	ピータンの使い方 のど越しがいいわんたん
(7) 7/4 (木)	プチトマトとオクラのごまソース ナスのはさみ揚げ ジャスマンティ ゼリー	ごまダレの使い方 ナスの揚げ物
(8) 7/18 (木)	ナスの四川風和え物 鶏肉のにんにく焼き レモンソース シンガポールカレービーフン	四川風味付け ビーフンの茹で方
(9) 8/8 (木)	砂肝しょうが和え 本格マーボー豆腐 冬瓜とカニカマのふんわりスープ	砂肝の扱い方 冬瓜の扱い方
(10) 8/29 (木)	ゆで卵のしょうゆ煮 八角風味 イカの翡翠炒め クコと白きくらげのさっぱりスープ	八角の使い方 イカの飾り切り
(11) 9/5 (木)	鶏肉と春雨の四川風 パプリカとエリンギの花椒炒め 五目炒飯	花椒の使い方 パラリとした炒飯
(12) 9/19 (木)	蒸し鶏のバンバンジー 黒酢のかりかり酢豚 天津 甘栗ムース	しっとり蒸し鶏 黒酢の使い方

※ メニューは変更になる場合がございます。