

毎日の家庭料理講座 & チャイニーズ講座 予定表

2012年 渋谷教室

1月

月	火	水	木	金	土	日
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

2月

月	火	水	木	金	土	日
1/30	1/31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26

11日は祭日扱い

3月

月	火	水	木	金	土	日
2/27	2/28	2/29	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	4/1

4月

月	火	水	木	金	土	日
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

毎日の家庭料理
梅しそのさっぱり焼き餃子 ご飯が進む筑前煮 玉子とニラのスープ ダークチェリーのプリン 食材の保存・取り扱いの説明

毎日の家庭料理
塩昆布とツナの炊き込みご飯 具だくさん豚汁 蒸し白菜のチーズソース 長芋のオカカ和え 食材の保存・取り扱いの説明

毎日の家庭料理
ブリの照り焼き カボチャの鶏そぼろ煮 キノコとチーズの味噌汁 リンゴのコンポート 食材の保存・取り扱いの説明

毎日の家庭料理
玄米ご飯 里芋の煮っ転がし 米茄子のトマトソテー 青梗菜のスープ煮込み カブの梅サラダ 食材の保存・取り扱いの説明

チャイニーズ
もち米団子の蒸し物 牛肉とシメジの黒胡椒炒め ニラと卵の麻婆あんかけ 春雨のワンタンスープ 何故かチャイのブランマンジェ

チャイニーズ 手作り肉まん
生地から作る手作り肉まん タラと豆鼓の炒め物 帆立とイカのミルク煮 メンマのピリ辛和え ピーナッツ餡の白玉団子

チャイニーズ
甘酢の天津飯 鶏肉とピーナッツのカレー炒め タコの唐揚げ・檸檬ソース 生春巻き 中華胡麻ダレ バナナ入りドーナッツ

チャイニーズ 手作り水餃子
皮から作る野菜たっぷり水餃子・香味ソース 海の幸&山の幸のごま和え麺 中華風バーニャカウダ 青菜の炒め・オイスターソース 杏仁豆腐とカスタードのパフェ

	10 30	14 00	15 00		19 00	19 30
水					開講	
木						開講
金					開講	
土	開講		開講			
日 / 祭日	開講	開講				

