

## 9月の各講座予定表

		10 30	14 00	15 00	19 00	19 30
5	水	日	覚		日	毎
6	木	日	覚			日
7	金				日	毎
8	土	日	毎	日	毎	覚
9	日	日	毎	日	毎	毎
12	水	日	覚		日	毎
13	木	日	覚			日
14	金				日	毎
15	土	日	毎	日	毎	覚
16	日	日	毎	日	毎	覚

		10 30	14 00	15 00	19 00	19 30
19	水	カ	チ	家	カ	チ
20	木	カ	チ	家		カ
21	金				カ	チ
22	土	カ	チ	家	カ	チ
23	日	カ	チ	家	カ	チ
26	水	カ	チ	家	カ	チ
27	木	カ	チ	家		カ
28	金				カ	チ
29	土	カ	チ	家	カ	チ
30	日	カ	チ	家	カ	チ

## 10月の各講座予定表

		10 30	14 00	15 00	19 00	19 30
3	水	日	覚		日	毎
4	木	日	覚			日
5	金				日	毎
6	土	日	毎	日	毎	覚
7	日	日	毎	日	毎	毎
10	水	日	覚		日	毎
11	木	日	覚			日
12	金				日	毎
13	土	日	毎	日	毎	覚
14	日	日	毎	日	毎	覚

		10 30	14 00	15 00	19 00	19 30
17	水	カ	チ	家	カ	チ
18	木	カ	チ	家		カ
19	金				カ	チ
20	土	カ	チ	家	カ	チ
21	日	カ	チ	家	カ	チ
24	水	カ	チ	家	カ	チ
25	木	カ	チ	家		カ
26	金				カ	チ
27	土	カ	チ	家	カ	チ
28	日	カ	チ	家	カ	チ

9月 5日～16日まで

日本の和食	毎日の家庭料理	覚えておきたい料理
鶏肉の豆鼓あなかけうどん (カボスとダシを使って) 沖縄県 穀チャンプルー 雑穀ハンバーグ・ナッツソース おからとお芋のコロッケ 焦がしきなこのわらび餅	ツナとナメコの炊き込みご飯 若鶏のしぐれ煮 小松菜の辛し和え 豆腐サラダ 玉ネギとジャガイモの味噌汁 食材の保存・取り扱いの説明	いわゆるロコモコ ササッと作る！ ひよこ豆のキーマカレー 生春巻きサラダ 贅沢なブイヤベース ジャスミン茶のクリームブリュレ 食材の保存・取り扱いの説明

10月 3日～14日まで

日本の和食	毎日の家庭料理	覚えておきたい料理
栗とキノコの炊き込みご飯 牛筋コンニャクのとろろ焼き アサリの茶碗蒸し アンチョビ餡 素揚げ野菜の白和え・黒ごま風味 栗のねりきり	小ぶりなチーズ入りメンチカツ 野菜炒め レンコンのキンピラ 春雨と鶏団子のスープ 食材の保存・取り扱いの説明	ごろごろ野菜と牛肉のシチュー チキンとキノコのつぶつぶコーン 手作りガコモ・蟹あなかけ ワカメと豆腐のサラダ ふわふわモンブランムース 食材の保存・取り扱いの説明

9月 19日～30日まで

カフェパスタ	チャイニーズ	家庭料理
カッペリーニのビーフン風 海老と野菜のペニエ アンチョビクリームソース 白身魚のラー油煮 ごろごろコブサラダ 白桃のフラン フレッシュレモネード	真っ黒酢豚 パラパラ高菜炒飯 ブラックタイガーと卵の炒め物 よだれ鶏(辛いです) レモンゼリーとミルクプリンの バニラアイス添え	<話題の麴屋メニュー> 塩麹で鶏ゴボウ飯 アスパラの豚巻き胡麻塩麹 桜海老と塩麹の春雨サラダ 野菜を食べよう塩麹スープ 抹茶プリン

10月 17日～28日まで

カフェパスタ	チャイニーズ	家庭料理
m iチーズの贅沢パスタ・ ピアンカ 玄米ライスコロッケ ゆで卵と長芋のマッシュ クロックマダム 栗のバナナコッタ 豆乳小豆ドリンク	黒ごま担々麺 パリッと揚げる棒餃子 ナッツと鶏肉の辛味炒め 豆腐と海老の煮込み料理 黒ごまプリンの白玉のつけ	<野菜でほかほか> 具たくさんカレーうどん 鶏団子とレタスの豆乳焼 豚肉と玉ネギの梅煮 とろとろ じゃがばたコーン 焼き大福



空き状況: [yoyaku.pocket-kitchen.com](http://yoyaku.pocket-kitchen.com)

予約フォーム: [pk-sh.buya.school-info.jp/yoyaku/contact.html](http://pk-sh.buya.school-info.jp/yoyaku/contact.html)

予約アドレス: [yoyaku@pocket-kitchen.com](mailto:yoyaku@pocket-kitchen.com)

ポケットキッチン渋谷料理教室 03-5458-4420