







日々の旬菜料理講座

- ◇受講日 毎月第2月曜日 10:00~12:30
 ◇場所 新横浜オルタナティブ生活館 4階調理室
 ◇受講料 3,500円(材料 レシピ含む) 講座維持費 100円/月
 ◇講師 後藤加代子
 ☆持ち物: エプロン 三角巾 布巾2枚(食器用) 筆記用具
 2017.3月~7月

日付	献立
3/13	~韓国料理をアレンジして~ ☆ 長芋とそば粉のチジミ ☆ チャプチェ ☆ えびピヨンスのスープ仕立て  焼きパンナコッタ 苺ソース
4/10	~5月のこどもの日を前に~ ☆ 中華ちまき ☆ 豆乳茶わん蒸し  鯉のぼりのショートケーキ 
5/8	~ちょっと洒落た欧風料理~ ☆ ポークのセージ風味グリエ にんにくソース ☆ 怒りのペンネ(ペンネアラビアータ) ☆ ミックスビーンズとコーンのサラダ  ファーブルトン(ブルターニュ地方の焼き菓子)
6/12	休講(7/31に特別講習あり)
7/10	~豆腐を使って 簡単料理と冷たいデザート2種~ ☆ 刻みめかぶと豆腐のトロトロ丼 ☆ 袋豆腐のフワカリ焼き  豆腐のムース 黒蜜ソース& 抹茶豆腐白玉 茹で小豆・アイス添え
7/31 特別講習	~いつもと違うカレーとやさしい味のスープとデザート~ ☆ お母さんのスパイシーチキンカレー ☆ 手作りナン ☆ トマトときゅうりのクミンサラダ ☆ 桃と豆乳の冷たいスープ  はちみつムース

*都合により献立が変更になる場合があります。

◇お申し込み・お問い合わせ カルチャースクール ACT (アクト)

☎ 045-472-7633 Fax 045-472-7644 (月~金 10~17時)