

日々の旬菜料理講座

和・洋・中を中心に、デザートからケーキ・パン・和菓子などを織り込んだバラエティ豊かなメニューです。できるだけ生活クラブの消費材を使います。

◇受講日 毎月第2月曜日 10:00~12:30 (休日は第3週に変更)

◇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 200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

2018.10月~2019.3月

| 日付 | 献立 |
|---------------|--|
| 10/1 第1に変更 | <p>~秋の美味しいりんごをいただきます~</p> <ul style="list-style-type: none"> ・りんごのポークロール ・チキンサラダ ・リンゴのヨーグルトムース <p>*11月も使う、自家製甘酒入り、パンも紹介</p>  |
| 11/12 | <ul style="list-style-type: none"> ・タコと南瓜の炊き込みご飯 ・晩秋の和え物 ・鰯の甘酒味噌煮 ・胡麻のチュール |
| 12/10 | <p>~クリスマスパーティーにちょっと役立つ持ち寄り1品~</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チキンガランティーヌ (ただのロールチキンとはちょっと違う) ・ツナのテリーヌ ・タラモサラタ ディップ ・プロフィットロール (小さなシューアイス) ノエル風 <p><u>*材料費500円プラス</u></p>  |
| 1/21 第3に変更 | <ul style="list-style-type: none"> ・ホタテとエリンギのマヨネーズ炒め ・ふんわり肉団子の具たくさんスープ ・芙蓉鶏 (かに玉風) ・甘納豆入り即席蒸しパン |
| 2/18 第3に変更 | <ul style="list-style-type: none"> ・焼き豚丼ぶり ・大根と貝柱の蒸し煮 (椀物) ・刻み昆布と長芋の酢の物 ・ヨモギ大福  |
| 3/11 | <ul style="list-style-type: none"> ・スパゲティミートソース ・白インゲン豆とさやいんげんのサラダ ・白身魚のカレースープ ・苺のフローズンヨーグルト  |

2018.10.1

*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(月~金10~17時) Fax 045-472-7