

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

2020.7~12月

日付	献立
7/13	ソーシャルディスタンス実習 1人で作ろう！ ● サバ缶サラダうどん(胡麻ダレ) ● 無限ナス ● タコと胡瓜の生姜ソース(生姜醬を作ります) ● 牛乳葛餅
9/14	● 茄子と生ハムのカレーピカタ ● 生湯葉とスイートコーンの和風豆乳ポタージュ ● フルーツトマト・黄パプリカ・オリーブのマリネ ● 甘酒を使った、おしりパン
10/12	● 秋刀魚の甘酢煮 ● 牛肉とこんにゃくの中華サラダ ● 里芋の揚げ団子 ● そばの実入り具沢山スープ
11/9	● 桜えびと大豆のご飯 ● 高野豆腐の射込煮 ● 茶巾絞り卵のお吸い物 ● ふぶきまんじゅう(やぶれまんじゅう)
12/14	● ハンガリー風チキンのパプリカ煮 ● ターメリックバターライス・グリーンサラダ ● カマンベールの茶わん蒸し ● バレンシア(オレンジのババロア)

*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 045-472-7644