

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. 4~7月

日付	献立
4/13	<ul style="list-style-type: none"> ● 桜えびと大豆のご飯 ● 高野豆腐の射込煮 フキとの炊き合わせ ● 茶巾絞り卵のお吸い物 ● ミルク葛餅 メープルシロップ 
5/11	<ul style="list-style-type: none"> ● 鰯のガレット ● ショートパスタのブロッコリーソース ● 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)
6/8	<ul style="list-style-type: none"> ● 拌麺 (合わせそば) ● 三鮮春巻き ● そばの実入り具沢山スープ ● マンゴーシャーベット
7/13	<p>~おしゃれな、夏カフェ~</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● フルーツマト・黄パプリカ・オリーブのマリネ ● ふわふわ、パンケーキ
<p>8月は</p> 	

*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