

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

2019.11月~2020.3月

日付	献立
11/11	<ul style="list-style-type: none"> * 黒米ちりめん寿司 * 生鮭の和風マリネ * はす蒸し * 甘味・・・かぼちゃ白玉 蜂蜜しょうが蕩
12/9 * 500円 プラス	<p>~Xmas・お正月に! 楽しんで、美味しい大皿料理~ </p> <ul style="list-style-type: none"> * おまかせ料理2種 <ul style="list-style-type: none"> ・ やわらかチャーシュー ・ しっとり茹で鶏 ジュジュっとソースサラダ * じゃがいものマヨネーズグラタン * スコップケーキ(テリーヌド バナーヌ) ノエル風
1/20 * 第3に 変更	<p>* 鶏手羽中と蓮根の煮物</p> <p>* カニかまとジャガイモの三杯酢あえ</p> <p> ~冬の美味しい大根を使って~</p> <ul style="list-style-type: none"> * 甘酒で作る 即席べったら漬 * 美ぞれゼリー柚子ソース(デザート)
2/10	<ul style="list-style-type: none"> * 豚ロース肉と白インゲン豆のトマト煮 パスタ添え * ブロッコリーとポテトのサラダ * プラリネショコラ(アーモンドチョコ) ♥ Valentine に 子供が喜ぶ、丸ごとみかんゼリー作ってみよう!
3/9	<ul style="list-style-type: none"> * 豚肉ときくらげの卵炒め * 奴豆腐のピリ辛あん * 鹹豆漿(シェントウジャン・・・即席豆乳スープ) * ブラックタピオカ入り紅茶プリン(デザート) 

* 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