

# 11月の時間割 (メニュー・時間割は変更になる場合もあります)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
10月28日	10月29日	10月30日	10月31日	11月1日	11月2日	11月3日
	13:30 A 18:30 A	11:30 A 19:00 A	11:00 A 19:15 A		11:00 A 14:00 E	11:00 A 14:00 E 18:00 A
11月4日	11月5日	11月6日	11月7日	11月8日	11月9日	11月10日
	13:30 B 18:30 B	11:30 B 19:00 B	11:00 B 19:15 B		11:00 B 14:00 E	11:00 B 14:00 E 18:00 B
11月11日	11月12日	11月13日	11月14日	11月15日	11月16日	11月17日
	13:30 C 18:30 C	11:30 C 19:00 C	11:00 C 19:15 C		11:00 C 17:30~ 婚活イベント	11:00 C 14:00 E 18:00 C
11月18日	11月19日	11月20日	11月21日	11月22日	11月23日	11月24日
	13:30 D 18:30 D	11:30 D 19:00 D	11:00 D 19:15 D		11:00 D 14:00 E	11:00 D 14:00 E 18:00 D

## A チーズイン煮込みハンバーグ おすすめ!

- ・スパゲッティサラダ
- ・かぼちゃのスープ煮
- ・超簡単手作りパン(予定)

### 【基本の料理～絶品ハンバーグのコツ～】

「ハンバーグ」超大人気レシピ！ハンバーグのレシピ世の中に山ほどあります！ですが、「このレシピがあれば他のレシピは必要ない！」と言われる。失敗せずに作れる、美味しいハンバーグの「大事なコツ」を教えます。「サラダ」定番のお惣菜！適当に作ると、時間がたったら固まります。

## B さばの味噌煮

- ・さばのさばき方(筒切り)
- ・秋の吹き寄せごはん
- ・白菜と揚げの煮物
- ・かぶの昆布茶漬(漬物)

### 【和食基本のお魚クラス～さばの筒切り～】

「味噌煮」三枚おろしよりも、ずっと簡単な筒切りを覚えていただけます。気軽にサバ1尾丸ごと買えますよ♪中骨のついた切り身は、煮魚にしたらうまみが出ます。「吹き寄せごはん」この季節ならではの、秋の食材をたっぷり使った豪華な炊き込みごはんです♪「昆布茶づけ」パスタの隠し味にもよく使われる、昆布茶を使えば、簡単においしい即席の漬物ができます！

## C 本格！チキンマカロニグラタン

- ・ホワイトソースの作り方(1年に1度です) おすすめ!
- ・大根サラダ
- ・キャベツとウインナーのスープ
- ・アールグレイプリン～手作りキャラメルソース～

### 【基本の洋食クラス～失敗しないホワイトソースのコツ～】

「グラタン」失敗しないホワイトソースを覚えよう♪ドリア・シチュー・スープ等色々なものに応用出来ます牛乳があればいつでも作れるので、冷凍しておいたらかなり便利です！「大根サラダ」大根を千切りにします。練習になりますので、切りものが苦手な方は是非！「プリン」余った生クリームで作れる、手作りキャラメルソースも、覚えられます♪

## D 皮から作る！人気のえび蒸し餃子

- ・炊飯器で作る♪簡単チャーシュー
- ・レタスのカニあんかけ
- ・こんにゃくの辛味ソース
- ・ごはん

### 【おもてなし中華～皮から作る点心～】

「餃子」専門店の本格レシピです。人気のエビ蒸し餃子は皮から作って頂きます。本格派の味を楽しんで下さい！「チャーシュー」実はおうちで「簡単」に作れます。作っておけば冷凍も出来ますよ、おせちレシピとしても使えます♪あとの2品は、サッと出来るヘルシーメニューです♪

## E シュークリーム(8個)

- ・ラングドシャ

### 【お菓子のクラス～シュー生地のコツ～】

1人8個作ります！難易度★★☆家で作ったらかなり失敗しやすいお菓子の1つです。ちゃんと膨らますには「コツ」があります！そして、デザート作りでよく余る「卵白」を使ってラングドシャもおまけに作ります。



■休み中のご予約はお手数おかけしますがネット予約・LINEのいずれかをお願い致します。予約の締め切りは、レッスン前日の夜6時です。