

# 1月の時間割 (※メニュー・時間に変更になることがあります)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
4	5	6	7 レンタルキッチン 終日	8 11:00 <b>A</b> 19:00 <b>A</b>	9 11:00 <b>A</b>	10 16:00 <b>A</b>
11 成人の日	12 13:30 <b>B</b> 18:30 <b>B</b>	13 11:30 <b>B</b> 19:00 <b>B</b>	14	15 11:00 <b>B</b> 15:00 <b>e</b>	16 11:00 <b>B</b> 15:00 <b>e</b>	17 11:00 <b>B</b>
18	19 13:30 <b>C</b> 18:30 <b>C</b>	20 11:30 <b>C</b> 19:00 <b>C</b>	21	22 11:00 <b>C</b>	23 11:00 <b>C</b>	24 11:00 <b>C</b> 15:00 <b>e</b>
25	26 13:30 <b>D</b> 18:30 <b>D</b>	27 11:30 <b>D</b> 19:00 <b>D</b>	28	29 11:00 <b>D</b>	30 11:00 <b>D</b>	31 11:00 <b>D</b>

- A** ・能登豚バラと大根の煮物  
・おいしいあんかけなめこ雑炊  
・ごぼうサラダ  
・あさりのお味噌汁

## 【和食の定番～煮物のコツ～】

「豚バラ大根」おいしくなってきた旬の大根を、豚バラとほっこり煮込む、和食の人気メニューですね！  
「なめこ雑炊」おじゃめないです。おいしい雑炊です。風邪の人にも、作ると大変喜ばれるメニューです(´o`)  
「サラダ」お待ちかね！定番のごぼうサラダですよ。  
「あさり汁」貝の下処理を習得できます。貝のだしを引き出して、おいしい味噌汁に♪

- B** ・ロールキャベツ～トマトクリームソース～  
・かぼちゃの本格チーズリゾット  
・簡単ティラミス  
・パン、スープ付

## 【洋食の定番～失敗しないロールキャベツのコツ～】

「ロールキャベツ」ちょびり難しそうなロールキャベツも、ポイントを守れば簡単に作れます♪  
冷凍して作り置きも出来るし、おでんの具にも使えます♪  
「リゾット」生米から作る本格リゾットです。米を炊き忘れても、ご飯を炊くより早く出来ますよ♪  
「ティラミス」今回は簡単ティラミス！ビスケットを使い、簡単に美味しく作ります♪

- C** ・あんかけ炒飯 **人気!**  
・野菜たっぷり焼き餃子  
・チンゲン菜のクリーム煮  
・手作りワンタンスープ

## 【中華の定番～餃子・ワンタンの包み方～】

「炒飯」豪華に見えるあんかけ炒飯は、冷蔵庫にあるもので、ささっと作れるので便利♪誰でも失敗せずに、ぱらぱらになる方法で作ります。  
「餃子」東京のおじさんのお店の餃子のレシピで、受講生の「1番の得意料理」にもなった一品です！基本の餃子の作り方をマスターすれば、アレンジ餃子も楽しめます。  
「クリーム煮」寒い季節にピッタリ、簡単中華の定番♪

- D** ・看板メニュー！さばの絶品おろし煮 **人気!**  
・鯖のさばきかた  
・南禅寺蒸し(豆腐のあんかけ茶碗蒸し)  
・わけぎと貝のぬた和え(酢味噌和え)  
・ごはん

## 【鯖のさばき方&失敗しない茶碗蒸し】

「おろし煮」さばのおろし方をお伝えします。揚げたサバを出し汁と大根おろしでサッと煮た大変おいしい、**大人気の煮物**です。  
「南禅寺蒸し」豆腐を使った茶碗蒸しです。**失敗しない茶碗蒸し**の「蒸し方」が習得出来ます。「ぬた和え」酢味噌で和えた美味しい料理です。色々な食材を和えても、美味しく頂けますので、和え物のレパートリーもかなり増えます。

- e** ・2色のマカロン **【バレンタイン間近！プレゼントにもぴったり】**  
【一人20個作ります。】

簡単そうだけど、難しい繊細なお菓子マカロン。お店で買う物ですが、コツを守ればきれいに仕上げる事が出来ます！好き嫌いはさておき、プレゼントしたらびっくりされる、かわいい褒められ系スイーツです♪



## ■お知らせ■

休み中のご予約は、ネット予約・LINEのいずれかをお願い致します。LINEで友達→

