# 「**5 日の時間割**(※メニュー・時間割は変更になることがあります)

月	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日		日曜日	
25	【注意】	26	13:30 A	27	11:30 A	28	11:00 A	29		30	11:00 A	1	11:00 A	
	4月ですが		18:30 A		19:00 A		19:15 A				14:00 <b>e</b>		14:00 E	
	5月扱い☞		5月扱い☞		5月扱い☞		5月扱い☞		5月扱い☞		17:00 A		17:00 A	
9		10	13 : 30 🖪	11	11:30 B	12	11:00 B	13		14	11:00 🖪	15	11:00 B	
			18 : 30 🖪		19:00 B		19:15 B				14:00 <b>e</b>		14:00 <b>e</b>	
											17:00 B		17:00 B	
16		17	13:30 C	18	11:30 C	19	11:00 C	20		21	11:00 C	22	11:00 C	
			18:30 C		19:00 C		19:15 C				婚活イベント		14:00 C	
											17:00~		17:00 C	
23		24	13:30 🗖	25	11:30	26	11:00	27		28	11:00 🗖	29	11:00	
			18:30 🗖		19:00		19:15				14:00		14:00	
											17:00		17:00	

- A.揚げとごぼうの柳川風(予定)
  - ・定番!ピーマンの肉詰め
  - ・煮干しだしで新じゃがの味噌汁
  - 抹茶のババロア

### 【基本の簡単和食~煮干しだしの取り方~】

「肉詰め」肉詰めにしたはずなのに、焼きピーマンと肉に分かれてしまう・・・。という失敗もよく聞きます(>\_<) 失敗しないやり方を覚えよう♪

「柳川風」近年注目されている、ごぼうとお肉を使った 手軽に作れる煮物です。ごぼう+αで色々アレンジ出来 るので、覚えておくと今後役に立ちますよ!

「<mark>味噌汁」年に1度!</mark>煮干しのだしを取って味噌汁を 作ります。

「ババロア」手軽に作れる、人気の和スイーツです♪

- **旦**・アジのクリスピーポワレ
  - •コールスローサラダ
  - たっぷり野菜のミネストローネ
  - ・バターロール付

#### 【基本のイタリアン~魚の3枚おろし~】

アジを 1人1尾さばきます。出来ない人はマスターしよう! おろせるようになれば、今後必ず役に立ちます。 「ポワレ」魚にジャガイモを乗せてカリッと仕上げます! 魚に良く合うおいしいクリームソースで頂く人気メニュー♪ 「コールスロー」キャベツを使った、お惣菜定番サラダです。 「ミネストローネ」角切り野菜がたっぷり入ったスープです。 野菜不足の方・1人暮らしの方の栄養補給に♪

- こ・鮭のくわ焼き
  - かぼちゃの煮物
  - 豚肉とキムチの炊き込みご飯(予定)
  - •鶏卵汁

#### 【基本の和食~実用的な定番メニュー~】

「くわ焼き・かぼちゃの煮物」鍋一つで出来る、簡単でおいしいと好評な実際家で作るメニューです。

家庭で必ず役に立ちますよ!

「鶏卵汁」茶碗蒸しのような新感覚のスープです。

「簡単ご飯」豚・キムチを使って炊くだけ!お手軽な炊き込みご飯です。

- ┗-エビのチリソース
  - •本格!野菜炒め
  - ・きゅうりの辛味噌和え
  - ・ごはん・スープ付

#### 【基本の定番山莓】

「エビチリ」の素がなくても簡単にぶりぶりの海老に 仕上げます♪自分で作れば辛さ・甘さ自由自在! 好みの味付けに出来ますよ。

「野菜炒め」失敗なくシャキッと仕上がる野菜炒め。 某ホテル料理長、自慢の料理です!プロの作り方で 簡単に仕上げます。

「辛味噌和え」簡単に出来る前菜の1品です。

# **○**・オレオの NY レアチーズケーキ

## 【簡単!モダンなNYLアチーズケーキ】

1人1ホール作ります。

オレオを砕いて土台にするアメリカンタイプのケーキです 混ぜて冷やしたら完成の簡単でモダンな仕上がり。 おうちでも作りやすいですよ♪

#### 【重要なお知らせ】

■4月26日(火)~5月のAメニューとなります。

■5月2日(月)~5月9日(月)はGW休業となります。

■休み中のご予約は、お手数おかけしますがネット・メール・ 留守電に伝言のいずれかでお願い致します。