

家庭料理 小田クラス

～2026年 レッスン内容(前半)～

| 日 程 | テー マ | ポイ ント | メ ニュ ー |
|---|--------------------------|--|----------------------------------|
| <u>1月 1回目</u> 14日(水) 15日(木) 17日(土) | ★リクエストメニュー <せいろ蒸し> | 話題の「せいろ」を使った蒸し料理。せいろの魅力や選び方、扱い方を学びます。 | ・せいろ蒸しいろいろ |
| <u>1月 2回目</u> 28日(水) 29日(木) 31日(土) | ★リクエストメニュー <クリームシチュー> | 市販ルーを使わない優しい味わいのクリームシチュー。広島県産レモンでデザート作りも学びます | ・クリームシチュー ・レモンケーキ |
| <u>2月 1回目</u> 12日(木) 14日(土) | ★リクエストメニュー <小籠包> | 市販の餃子の皮で手軽に小籠包作り。飲茶メニューや炒め物のコツを学びます。 | ・小籠包 ・えび入り棒春巻き ・青菜炒め |
| <u>2月 2回目</u> 25日(水) 26日(木) 28日(土) | ★リクエストメニュー <ぶり大根> | ぶりアラの扱い方、臭みの取り方、大根の下茹で方法を学びます | ・ぶり大根 ・レンコンとごぼうの甘辛揚げ |
| <u>3月 1回目</u> 11日(水) 12日(木) 14日(土) | 中華の基本 | 野菜の切り方から炒め方、とろみあんの作り方まで、中華の基本を学びます | ・八宝菜 ・中華風サラダ |
| <u>3月 2回目</u> 25日(水) 26日(木) 28日(土) | ★リクエスト <お弁当> | お弁当の詰め方や簡単おかずの作り方を学びます | ・牛のしぐれ煮 ・基本の卵焼き他 |
| <u>4月 1回目</u> 8日(水) 9日(木) 11日(土) | ★リクエストメニュー <メンチカツ> | 肉だねの作り方や揚げ方のコツを学びます。 | ・メンチカツ ・キャロットラペ |
| <u>4月 2回目</u> 22日(水) 23日(木) 25日(土) | ★リクエストメニュー <季節のごはん> | 炊き込みごはんの作り方と基本のだしの取り方を学びます。 | ・たけのこごはん ・とりつくね ・若竹汁 |
| <u>5月 1回目</u> 13日(水) 14日(木) 16日(土) | 鯵(アジ) | 魚の扱い方とタルタルソースの作り方を学びます。 | ・アジフライ ・タルタルソース ・トマトと卵のスープ |

| | | | |
|--------------|---|--------------------------|-----------------------------|
| <u>5月2回目</u> | ★リクエストメニュー <麻婆豆腐&エビマヨ> | 基本の麻婆豆腐作りを学びます | ・麻婆豆腐 ・エビマヨ |
| <u>6月1回目</u> | ★リクエストメニュー <ハンバーグ> | 失敗しないハンバーグの作り方と焼き方を学びます。 | ・ハンバーグ ・じゃがいもとアスパラガスのサラダ |
| <u>6月2回目</u> | ★リクエストメニュー <パエリア> | フライパンで作る手軽なパエリア作りを学びます。 | ・パエリア ・ピンチョス |

★：生徒さんからのリクエストメニューです

※メニュー・食材は仕入れ状況等により変更になる場合があります。

※掲載メニューは一例です。