

# 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)	鰯（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> 27日(水) 28日(木) 30日(土)	★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> 10日(水) 11日(木) 13日(土)	★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> 24日(水) 25日(木) 27日(土)	★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。