

学習計画表

講座名 年末年始おもてなし料理

講師／野菜ソムリエ・食生活アドバイザー 西ひろみ

回	月日	曜	学習主題	学習内容	備考
1	11/8	木	簡単おもてなし料理	アクアパッツア クラブハウスサンド アボカドとトマトのごま和え	開講式・オリエンテーション(約20分)
2	11/22	木	クリスマス料理①	骨付き鶏もも肉の照り焼き 野菜のテリーヌ コンソメスープ 生春巻きサラダ 簡単アップルパイ	
3	12/6	木	正月料理	鶏の煮物(きいこん) 海老の酒煮 大根のゆず漬け 雑煮 十六寸豆煮	
4	12/20	木	クリスマス料理②	ローストビーフ かぶのポタージュ 白ネギのマリネ レタスの彩りサラダ ガトーショコラ	
5	1/10	木	桜島大根料理	桜島大根のコリコリご飯 こっぱ汁 桜島大根の揚げ春巻き 桜島大根サラダ いちごのパウンドケーキ	

※食材がそろわない場合は内容を変更する事があります

学習時間 18時30分～20時30分

持ってくるもの 筆記用具・エプロン・布きん・三角巾・手拭き用タオル

材料代 5回 4000円