

3年目コース年間スケジュール (家庭料理の達人になろう~)

4月、赤飯、ふきのごま和え、あさりの赤出し、信田巻き

5月、パエリア、、魚のテリーヌ マドレーヌ

6月、ミートローフ、あさりのチャウダー、ヨーグルトサラダ
フレンチトースト

7月、チヂミ、ナムル エビチリ トマトのスープ

8月、カルボナーラ、アヒーショ、いちぢくのマリネ、コーヒーゼリ

9月、中華おこわ、鶏カラネギソース、イカとセロリの和え物、
中華風冷や奴

10月、栗ごはん、蓮根まんじゅう 魚の柚庵焼き、柚の香タルト

11月、肉団子鍋、くらげの酢の物、、マラーカオ、レタス包み

12月、クリームシチュー、アボカドマリネ、キッシュ、いちごムース

1月、しゅうへい鍋、桜えびのかき揚げ、浅漬け、桜もち

2月、肉まん、はるまき、はくさいのクリーム煮

3月、魚の南蛮漬け、きんぴらごぼう、カブと豚肉のみそ汁
糸こんにゃくのたらこ和え

