

を身近な材料で♡♡♡

◎ 講師の丁寧な実践指導のもと 色んなコツを手に入れています。 8月と1月には、料理研究会として 非日常のランチを見つけて 楽しんでいます ♡

クッキング

【活動日】毎月第3火曜日 10 時~12 時 【場所】料理室 【会費】毎月 1500円 【入会金】 1000円 【講師】 大西 隆子先生





2024 献立

- 1月♥料理研究会(グルメリア六甲)
- 2月★豚肉の蒸し煮マスタード添え・コールスロー・豆腐となめこの味噌汁 ・バナナブレッド
- 3月★タンドリーチキン・もやしと胡瓜の胡麻酢和え・ジャガイモのスープ ・ビスコッティ
- 4月★魚のブリゼ・切干大根とひじきのサラダ・中華おこわ ・黒ゴマ豆腐ゼリー
- 5月★炒飯・ホタテとブロッコリーのバター蒸し・餃子鍋
- 6月★稲荷焼きコロッケ・揚げ茄子と海老のあんかけ・味噌汁・抹茶羹
- 7月★キーマカレー・ポテトサラダ・茄子のフレッシュサラダ・ラッシー
- 8月♥料理研究会(岸和田グランドホール貴希)
- 9月★豚肉生姜焼き・蒸し茄子のごまマヨネーズ・卵とトマトのスープ • 栗蒸羊羹
- 10月★チーズイン煮込みハンバーグ・パンのキッシュ・キャベツいっぱいサ ラダ・紅茶ゼリー
- 11月★ささみチーズ・人参のはりはりサラダ・トロ玉オムライス・コンソメ スープ・ビスケットレアチーズ
- 12月★野菜巻き巻き肉・大根とツナのサラダ・牛蒡の味噌汁・チーズケーキ