

2024年10月の講座ご案内

だんだん涼しくなってくる季節ですね。気候の変化についていける体作りをしましょう。

月曜日コース	火曜日コース	金曜日コース	土曜日コース
<p>夜</p> <p>10月7日 午後6時30分～ 午後8時30分</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏手羽先肉の甘辛旨煮 ・レタスと鶏手羽先のスープ ・揚げじゃが芋の野菜あんかけ 	<p>10月8日 午前10時～正午</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏手羽先肉の甘辛旨煮 ・レタスと鶏手羽先のスープ ・揚げじゃが芋の野菜あんかけ 	<p>10月11日 午前10時半～正午 〈ハーブティーの会〉 今月は“冬の食材”の おはなしです。</p> <p>10月18日 午前10時～正午 〈きのこ尽くしメニュー〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きのこずし ・きのこ汁 ・えのき茸の茶碗蒸し ・ごま豆腐 	<p>夜</p> <p>10月19日 午後7時～9時</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつま芋のモンブラン
<p>10月21日 午前10時～正午</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おはぎ (粒あん・きなこ・黒ごま) ・赤飯作り 	<p>※ ご希望の日時をお伝え頂ければご相談に応じます。 予定日時の変更も可能です。 (ただし木曜日は除きます)</p>		<p>10月26日 午前10時～正午</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レアチーズケーキ 
<p>夜</p> <p>10月21日 午後6時半～8時半</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おはぎ (粒あん・きなこ・黒ごま) ・赤飯づくり 	<p>10月28日 午前10時～正午 鉄分たっぷり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏レバーの生姜煮 ・白菜とブロッコリーのあさりあんかけ ・ムースータン(鶏卵汁) 	<p>《受講料》</p> <p>一般料理講座 ￥3300</p> <p>梨のタルト・さつま芋のモンブラン・ レアチーズケーキ 各￥3000</p> <p>ハーブティーの会 ￥800</p>	



お申し込み先
河村学園

電話番号 0770-25-3257 随時募集中です。

LINE・Instagramにて
毎日わが家の晩御飯配信中

