



2024年11月の講座ご案内
マイコプラズマが大流行ですね。うがい・手洗い徹底しましょう！

火曜日コース	金曜日コース	今月の別メニュー
<p>11月5日 10:00-12:00 ＜クリスマスメニュー＞ ミートローフ スイートコーンのバター醤油ごはん あんみつ</p>	<p>11月1日 10:30-12:30 煮込むだけのスペアリブ ライスグラタン 茹で野菜のアーモンド ドレッシング和え</p>	<p>Ⓐ 和風カツ丼 柿とりんごのサラダ けんちん汁</p>
<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>11月12日 10:00-12:00 白菜とちくわのごまみそ和え 細ねぎの豚バラ巻き 鶏肉の卵衣まぶし</p>	<p>11月8日 ＜ハーブティーの会＞ 10:00-12:00 ・さつま芋サラダ&大根サラダ さつま芋ドーナツ</p>	<p>Ⓑ 手軽に出来る ローストビーフ作り オニオンスープ ジャーマンポテトサラダ</p>
<p>夜 11月12日 19:00-21:00 白菜とちくわのごまみそ和え 細ねぎの豚バラ巻き 鶏肉の卵衣まぶし</p>		<p>Ⓒ さつま芋のモンブラン ※ホールサイズでお持ち帰りです</p>
<p>11月19日 10:00-12:00 ＜鉄分補給メニュー＞ 鶏レバーともやしの炒めもの 白菜とチンゲン菜のあさりあんかけ ムーシータン</p>	<p>夜 11月22日 19:00-21:00 ブロッコリーとウインナーの ホワイトソースからめ ポトフ(フランスのスープ) ライスグラタン</p>	<p>Ⓓ ベーコンのキッシュ 18cm型1枚となります。 お持ち帰りとなります。</p>
<p>夜 11月19日 19:00-21:00 ＜クリスマスメニュー＞ ミートローフ ライスグラタン 茹で野菜の アーモンドドレッシング和え</p>	<p>《受講料》 一般料理講座 ￥3300 ベーコンのキッシュ さつま芋のモンブラン 各￥3000 おはぎ3品づくり ￥2800 ハーブティーの会 ￥2500</p>	<p>Ⓔ おはぎ3品づくり</p> <p>Ⓐ～Ⓔ こちらの講座はご希望日時人数で お申し込み下さい。 ※2名様以上からお願いします。</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・インスタグラムにて毎日わが家の晩御飯配信中

