

学習計画表

講座名 正月料理Ⅱ

講師名 大山絹代

回	月日	曜	テーマ	内容	持ってくるもの	備考
1	12/2	水	これだけあれば 正月の朝は ふに盛り "おめでしう"	・雑煮 ・こが火煮き ・二色卵 ・いりももレーズン煮 ・五色なます ・塩さけ(しんぎ)	布巾 タッパ 300cc.	開講式・オリエンテーション
2	12/9	水	オリジナルの カマボコで "お正月を"	・おめでたごぼん ・しめ卵の清汁 ・五色カマボコ ・高ヤ豆の合煮 ・紫キャベツのドレッシング ・りんごケーキ	布巾	
3	12/16	水	郷土料理 塩豚で "煮物を"	・たまごみごぼん ・しんかん ・甘酒昆布巻き ・かひこ人参 ・ヨーグルトゼリー	布巾	

学習時間

10時～12時30分

材料代

3回で3300円

保険料

150円程度

持ってくるもの

筆記用具、エプロン、三角巾、マスク、タオル(手拭用)

ふきん(食器拭き用)、水分補給用飲み物

容器…300cc位

必要な方は持ち帰り容器等