

【改訂版】 令和8年度 青島北地区交流センター生涯学習講座 学習計画表

講座名 【新】 元リゾートホテル総料理長の洋風料理

講 師 瀬川 忠則

時 間 9:30～12:00

曜 日 第1水曜日

会 場 料理実習室

家庭で手軽にできる洋風料理 & スイーツを紹介します

	講座日	講 座 内 容	備 考 (持ち物、服装、教材費等)
1	7/1	★開講式 チキントマト煮 ヴィシソワーズ	受講料 3,200円(8回分) 教材費 7,000円(8回分) (食材の仕入れ状況等によりメニューが変更になる場合がございます ご了承ください) エプロン、布巾やタオル(食器拭き用、台拭き用、手拭き用等)、お持ち帰り用容器、筆記用具
2	8/5	ラザニア グレープフルーツゼリー	エプロン 布巾やタオル (食器拭き用、台拭き用、手拭き用等) お持ち帰り用容器 筆記用具
3	9/2	オムライス ポテトサラダ	〃
4	10/7	煮込みハンバーグ ミネストローネスープ	〃
5	11/4	ドリア ヨーグルトムース	〃
6	12/2	チキンカレー シュークリーム	〃
7	1/6	コルドン・ブルー 人参のクリームスープ	〃
8	2/3	野菜とマカロニのグラタン カスタードプリン ★閉講式	〃