

東邦ガス料理教室 回数チケット講座 5月スケジュール

回数チケット講座は、料理教室に初めて通う方におすすめの基本コースです。

料理は、それぞれのメニューを通じてポイントを学び、全24回で基本の料理をマスターできる内容となっています。

パンは、全12回で、食事パン、お菓子パン・お総菜パン・ハード系のパンなど、幅広いパンの捏ね方や成形を学びます。

回数チケット（1回券6,000円、3回券15,000円、6回券30,000円）をご購入いただき、お好きな日程やメニューを選んでご受講いただけます。

2023年4月からリニューアルし、定員を8名から4名とし、さらに少人数制となりました。

講師（東邦ガス料理教室インストラクター）が参加者のペースに合わせた丁寧な指導を行いますので、料理は初めてという方も、改めて基礎をしっかりと学びたい方も、苦手なところだけ教えてほしいという方も、ぜひご受講ください。

※本講座ではテキストとして「東邦ガス料理教室の定番メニュー100選『やさしい、美味しい、RecipeBook』」を使用します。

初回受講時にテキストのご購入が必要となります。価格：935円(税込み)

※予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

講座名	日程	メニュー
はじめての料理 和食	11日(木) 19:00~21:00 12日(金) 10:30~12:30 28日(日) 10:30~12:30	③筑前煮・青菜のおひたし ★学べるポイント★ ・かつおと昆布の出汁の取り方 ・煮物のコツ ・根菜、葉野菜の扱いについて
	9日(火) 10:30~12:30 13日(土) 10:30~12:30 23日(火) 19:00~21:00	④あじの塩焼き・肉じゃが ★学べるポイント★ ・魚の扱い方 ・魚の下処理の方法 ・煮物のコツ
はじめての料理 洋食	14日(日) 10:30~12:30 15日(月) 10:30~12:30 15日(月) 19:00~21:00	②ツナとなすのトマトソーススパゲティ・グリーンレタスサラダ ★学べるポイント★ ・パスタのゆで方 ・洋風のドレッシングの作り方
はじめての料理 中華	24日(水) 19:00~21:00 25日(木) 10:30~12:30 27日(土) 10:30~12:30	②餃子・いかとセロリの和えもの・春雨スープ ★学べるポイント★ ・ひき肉の扱い方 ・中華食材の使い方 ・餃子の包み方と焼き方のコツ
はじめてのパン	11日(木) 10:30~13:00	③メロンパン・モカメロンパン
	23日(火) 10:30~13:00	④ベーグル

回数チケット講座 メニュー一覧

※予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

講座名	番号(回目)	メニュー
はじめての料理(和食) (略称:和食)	①	野菜炒め・油揚げとわかめの味噌汁・ご飯
	②	鶏の唐揚げ・大根サラダ
	③	筑前煮・青菜のおひたし
	④	あじの塩焼き・肉じゃが
	⑤	親子丼・ごぼうとにんじんのきんぴら
	⑥	とんかつ・マカロニサラダ
	⑦	しょうが焼き・青菜と厚揚げの煮びたし・豆腐とわかめの味噌汁
	⑧	魚の煮付け・炒り豆腐
	⑨	天ぶらの盛り合わせ・れんこんのきんぴら・あさりの味噌汁
	⑩	五目炊き込みご飯・ひじきの煮物
	⑪	ちらし寿司・茶碗蒸し
	⑫	さばの味噌煮・豚しゃぶサラダ・かきたま汁(冬季限定)
はじめての料理(洋食) (略称:洋食)	①	ハンバーグ・ポテトサラダ
	②	ツナとなすのトマトソーススパゲティ・グリーンレタスサラダ
	③	オムライス・シーザーサラダ・野菜たっぷりコンソメスープ
	④	カルボナーラ・チキンの香草焼き・クレープ
	⑤	マカロニグラタン・にんじんサラダ・ミネストローネ
	⑥	魚の香草フライ・きのこのマリネ・野菜のポタージュ
はじめての料理(中華) (略称:中華)	①	チャーハン・中華風春雨サラダ
	②	餃子・いかとセロリの和えもの・春雨スープ
	③	八宝菜・棒棒鶏サラダ・コーンスープ
	④	中華おこわ・焼売(シューマイ)・青梗菜ときくらげのスープ
	⑤	新メニュー追加予定
	⑥	新メニュー追加予定
はじめてのパン (略称:パン)	①	あんパン・クリームパン
	②	ピザ・フォカッチャ
	③	メロンパン・モカメロンパン
	④	ベーグル
	⑤	ノアレザン
	⑥	山形食パン
	⑦	バターロール・แฮมロール
	⑧	シナモンロール
	⑨	リースパン(冬季限定)
	⑩	クロワッサン(冬季限定)
	⑪	明太フランスパン
	⑫	オニオンローフ