

# チーズのある食卓

## カリキュラム

5月	フレッシュタイプチーズとソフトタイプチーズを楽しむ	●チーズ製造ラインを学びましょう（家庭でも作れるフレッシュチーズを作る）
		○フレッシュ（水牛・牛乳・モッツアレラチーズ）の食べ比べ
		○ソフト（さくら/日本製、サン・マルスラン/フランス）
		サラダ（カプレーゼ）、スープ（ごぼう）、カスレ、パン
7月	白かびタイプチーズを楽しむ	○「ダブルクリームチーズ」「トリプルクリームチーズ」と「殺菌乳」「無殺菌乳」の食べ比べ
		○チーズラベルやパッケージの読み方
		●チーズカットの仕方・チーズの保管
		スープ（ヴィシソワーズ・ガスパチヨ）、牛肉の赤ワイン煮
9月	青かびタイプチーズを楽しむ	●おいしさを保つ保存方法
		●おいしさを保つカット方法（ギロチン・ハンドリナー・オメガナイフ）
		○ミルク（牛乳製・羊乳製）の食べ比べ
		スープ（ナス・かぼちゃ）、さばとナスのグラタン
11月	ウォッシュタイプチーズを楽しむ	○ウォッシュチーズの個性を知る
		○ウォッシュチーズの楽しみ方
		スープ（さつまいも）、ドフィノワグラタン
1月	シェーヴルタイプチーズを楽しむ	○旬のチーズを学ぶ
		○熟成の違いを楽しむ方法（クロタンチーズを使って）
		ベッコフ、クロタンサラダ
3月	ハードタイプチーズとセミハードタイプチーズを楽しむ	●ラクレット料理を楽しむ
		○ハードとセミハードの違いを学ぶ
		スープ（新玉ねぎ・ブロッコリー）、春野菜のサラダ