



# Salon de Junko 料理教室のご案内

## 家庭料理教室

心のこもったおいしい料理はご家族の幸せと健康のもとです。

身近な材料を使ってお惣菜を中心に、お酒のおつまみや、

不意のお客様へのおもてなし料理、漬物、パン、お菓子、

懐石料理など、豊かな家庭料理をご習得ください。

家庭料理は最高の贅沢であり、家庭は人生の宝物です。

### 日時

月曜日 月1回コース

昼コース：10:30～13:00

夜コース：19:00～21:00

火曜日 月1回コース

昼コース：10:30～13:00



### 講師

“楽しいテーブルわこMamma”砂山 和子

### 入会金

5,000円

### 受講料

3,000円(月1回・材料費込)

※お休みの場合は半額頂戴いたします。

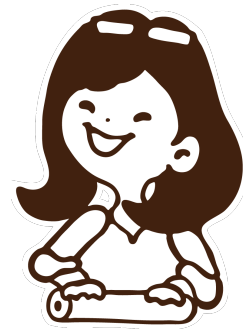
### 場所

新潟県新潟市中央区堀之内南1丁目17-13

### お問い合わせ

電話番号：025-257-8424

担当：ラ・ターブル 佐藤まで



# 家庭料理教室

1回目		2回目	
4月	筍御飯 春の煮物 若竹汁 (ぬかみそ漬け)	4月	回鍋肉 糖酢丸子 奶豆腐
5月	ウィーン風カツレツ タルト アイスティー	5月	オムライス フルーツサラダ シュークリーム
6月	渡り蟹のスパゲッティ ニース風サラダ コーヒーゼリー	6月	白身魚造り ぜんまいの煮物 貝柱と茗荷和え 梅しそご飯 水羊羹
7月	親子丼 ぬた すまし汁 茄子漬	7月	串カツ ポテトサラダ 鯨汁串カツ ポテトサラダ 鯨汁
8月	冷やし麺とたれの作り方 天ぷら 白玉団子	8月	夏のパーティーI
9月	おはぎ 車麩と秋野菜の煮しめ ずいきの胡麻和え	9月	春巻き 酢豚 冷拌絲
10月	鮭の卸し方 鮭の親子鍋 いくら保存法	10月	中華風前菜 油淋鶏
11月	かきあえなます わっぱ飯 シジミ汁	11月	ビーフシチュー 和風サラダ ワインゼリー
12月	鮭の昆布〆 日の出海老 揚げくわい 銀杏 氷頭なます きんとん	12月	ローストチキン バターライス グリーンサラダ ブッシュドノエル
1月	新潟風雑煮 あんもち (小豆の煮方) 数の子醤油漬	1月	チーズフォンデュ ピクルス ロールケーキ
2月	かつ丼 冬菜の漬物 豆腐とセリの味噌汁	2月	かきフライ マカロニグラタン オレンジのシフォン
3月	お弁当料理	3月	若鶏のパプリカ煮 ポタージュ トマト味のバターライス 人参ゼリー

3回目		4回目	
4月	筑前煮 蛸烏賊造り しらすと納豆和え 沢煮椀	4月	中華ちまき 粟米湯 茄子のにんにくソース
5月	マカロニグラタン チーズケーキ ハーブティー	5月	バターロール ベーコンエッグ イチゴジャム
6月	鱈の刺身 骨せんべい そら豆 夏大根梅柴蘇漬	6月	ピッツァ ミネストローネ パンナコッタ
7月	コロッケ 焼きなす きのこと汁 枝豆	7月	酒の肴
8月	ビーフカレー きゅうりの香り漬け ラッシー	8月	夏のパーティーII
9月	のんべいずし かぼちゃの含め煮 けんちん汁	9月	ロールキャベツ 人参サラダ カスタードプリン
10月	きのことご飯 かきたま汁 煮魚 胡麻和え	10月	中華風炊き込みご飯 芙蓉蟹 鶏の竜田揚げ
11月	キッシュ ババロア ソーセージとインゲンのスープ	11月	のっぺい 昆布巻き いかの卸し方 塩辛
12月	みそ松風 五色なます 正月煮物 二色卵	12月	ローストビーフ クリスマスケーキ
1月	鱈煮つけ たらこ旨煮 かぶの粕炒り だらみ汁 白菜柚子漬	1月	中華まんじゅう エビ団子
2月	加薬ご飯 肉じゃが なめこ汁 即席漬	2月	サンドイッチ かきのチャウダー マドレーヌ
3月	赤飯 白和え 魚の姿焼き すまし汁	3月	麻婆豆腐 餃子 雲白肉

5回目		6回目	
4月	地鶏のソテー ラザニア イチゴスープ	4月	春鱈味噌漬 あら煮 神葉草 (めかぶ) うま汁
5月	若鮎唐揚 白身魚細造 うどと生湯葉炊き合わせ たたみいわし アスパラ味噌漬	5月	ニョッキ アクアパッツァ イタリア風フルーツ
6月	胡麻豆腐 鱈錦巻 空豆 おろし和え	6月	スパゲッティポモドーロ カプレーゼ ティラミス
7月	ばい貝含め煮 いなりずし 卵豆腐のすまし汁	7月	若鶏とあさりの軽い煮込み バジリコソースリガトーニ クララ
8月	棒々鶏 牛肉とピーマンの炒め物 八宝菜	8月	ビーフステーキ かぼちゃのスープ グレープフルーツサラダ
9月	おでん スイートポテト 白菜切り漬	9月	いかと里芋の煮物 田舎きのこと汁 なすの即席からし漬
10月	カルボナーラ いかの丸焼き ルッコラパルミジャーノサラダ	10月	鯖のみそ煮 サバの船場汁 根三つ葉の即席漬
11月	五目おこわ かず汁 糸うりなます (女ガニ)	11月	オープンサンド パウンドケーキ あさりの白ワイン煮
12月	鰯刺身 鰯大根 がら汁	12月	煮豚 切り干し大根 厚焼卵 豆きんとん
1月	田楽 納豆汁 山吹き和え アイスボックスクッキー	1月	ボルシチ ミートパイ
2月	蛤寿司 蛤の潮汁 さくらもち	2月	蛤と菜の花のスパゲッティ かたゆで卵のオードブル パンナコッタ
3月	貝柱ごはん 茶碗蒸し 豆腐と鶏肉の揚げ出し くずもち	3月	きのこのクリームパスタ 山菜フリット タコのカルパッチョ

サロン・ド・ジュンコ 2023年4月～2024年3月カレンダー



2023年 4月

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

2023年 5月

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

2023年 6月

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

2023年 7月

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2023年 8月

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2023年 9月

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

2023年 10月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2023年 11月

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

2023年 12月

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2024年 1月

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

2024年 2月

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

2024年 3月

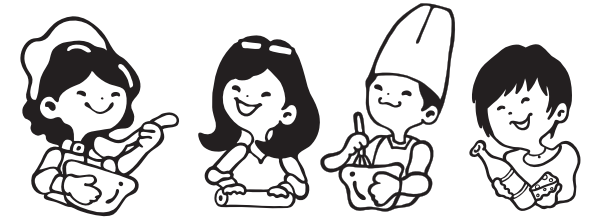
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

家庭料理コース  
(月曜昼・月曜夜・火曜昼)

パンのある食卓コース  
(水曜昼・水曜夜・木曜昼・木曜夜)

まいにちの薬膳コース  
(第一火曜日・第四金曜日)





ふりがな			申込コース名	
氏名				
生年月日	年	月	日	才
住所	〒			
職業		電話	(自)	
			(勤)	
ご紹介者の住所氏名	〒			