

夏野菜いっぱい、夏のおもてなし、手作りパン、カレー。。
 簡単！美味しい！充実メニュー！体験しませんか？
 夏休みの学生さん、どのクラスも特別解放いたします！

ヒロコクッキングスクール

福知山市末広町5-12 携帯でブログも見れます
 ご予約・お問い合わせは0773-23-6162まで

総てのクラス1回だけの参加OKです！ ホームページアドレス <http://hirokocs.com/>

メニューやご都合に合わせてご予約下さい！ (8/10(日)~8/17(日)までお盆休みになります)

2008年 8月 予定表		月	火	水	木	金	土	日					
7月 28			7月 29 惣菜B 11:00 6:30 するめいかの焼霜造りサラダ 南瓜の天ぷら我家風 ドライカレー(焼き飯) レタスの簡単チーズスープ	7月 30 基礎 11:00 6:30 “インド特集” スパイスから調合 インド風チキンカレー 手軽で美味手作りナン ひよこ豆のサラダ、ラッシー オクラのサブジ・トマトと玉葱のかけパ	7月 31 グルメ四季 11:00 6:30	1 グルメ四季 2:00	2 基礎 11:00	3 休					
4	惣菜A 2:00 6:30 仙台あぶら麩肉じゃが 蒸し鶏とゴーヤのコチュマヨ和え ズッキーニと茄子のネギソー ふわ玉子のひつまぶし風	5	惣菜C 11:00 6:30 お楽しみ おまかせメニュー (リクエストもOK)	6	基礎 11:00 6:30 “夏のおもてなし中華” お手軽焼き豚風大皿盛り ジャンボ海の幸と青じその水餃子 特製コマース御豆腐大皿サラダ 激旨!茄子のはさみ揚げ甘酢あん	7	ケーキクラス 1:30 6:00 マンゴーのやわらか米粉ロールケーキ 他、2種丸ごと作って持ち帰り お楽しみに 一般の方参加OK(飲み物付・丸ごと2種持帰り)会費 ¥3500	8	ケーキクラス 1:30 6:00	9	基礎 11:00 6日メニューと同じです 土曜クッキング 2:30 仏風カレー、お手軽キッシュ、冷製スープ 海の幸サラダ、アイスクリームマンゴーソース	10	休
8/10(日)~8/17(日)まで夏休みをいただいております						土曜クッキング挑戦 8/9 2:30~ お菓子とお手軽クッキング 8/23(土) 2:30~			17				
『英語でクッキング』 8/22(第四金曜) 6:00~ 会費 月1回 ¥4000- ミストレーサーと各レベルにあった英会話を楽しみながら。(小学生割引有り!) ・鶏と茄子の酸っぱ照り煮・小海老のかりかりグラタン・つゆだく天津版・パイナップルミルクゼリー						“フランス風カレーでおもてなし” 会費2回 ¥6000- どちらかのみ ¥3500- ・クリームでマイルドホークカレー ・トマトとキムチの冷製パスタ ・まんまるじゃが揚げ ・焼き茄子そぼろあん ・パイナップルケーキ 子供、新米主婦、1人暮らしの方に特にオススメ! 本当に簡単でおもしろい! レシピ付き(早ワサ2時間)			休				
『パンと簡単ケーキ』 8/22(第四金曜) 11:00~ 会費月1回 ¥3000- お豆腐とごまたっぷり食パン はちみつヨーグルト白桃ケーキ													
18	惣菜A 2:00 6:30 夏野菜と肉団子のトマト煮シチュ 鯖の激旨照り焼き ゴーヤの佃煮 オクラのゴマ和え	19	シルバークラス 11:00 ゆっくり楽しくレシピ付き。 男女年齢制限なし。会費 ¥3000- 惣菜B 6:30 いか燻と胡瓜酢和え・豚とろる団子 手羽先コンニャクエスニック煮・トマトツナパスタ	20	基礎 11:00 6:30 “心やすらぐ和食” 冬瓜彩り煮 プロの味卵豆腐 サンマの黄金焼き もずくそば 三色わらびもち	21		22	パンと簡単ケーキ 11:00 お豆腐とごまたっぷり食パン はちみつヨーグルト白桃ケーキ 英語でクッキング 6:00 ミストレーサーと各レベルにあった英会話を楽しみながら ・鶏と茄子の酸っぱ照り煮 ・小海老のかりかりグラタン ・つゆだく(天津版) ・パイナップルミルクゼリー	23	基礎 11:00 20日メニューと同じです お菓子とお手軽 2:30 トマトキムチ冷製パスタ、まんまるじゃが揚げ 焼き茄子そぼろあん、パイナップルケーキ	24	休
25	シルバークラス お手軽ちらしずし かぼちゃのスープ かき揚げを上手に! パイナップルミルクゼリー	26	惣菜C 11:00 6:30 お楽しみ おまかせメニュー (リクエストもOK)	27	基礎 11:00 6:30 “スタミナ韓国ごはん” ダッカルビとおまけ焼きうどん 韓国のりまき 特製ちぢみわかめスープ めっちゃ美味 いかキムチ 柚子ゼリー	28	グルメ専科 11:00 6:30 元気になる! おもてなし トロトロオムレツでオムライスデミソース ホタテのトマト風味サフランソース ねばねば野菜の夏スープ ホタテと夏野菜の仏風サラダ 梨のパパロアタルト	29		30	基礎 11:00 “スタミナ韓国ごはん” ダッカルビとおまけ焼きうどん 韓国のりまき 特製ちぢみわかめスープ めっちゃ美味 いかキムチ 柚子ゼリー	31	休

土曜の夜はヒロコでご飯 “ヒロコランチ(ディナー)とグループクッキング” 和洋折衷、野菜たっぷりメニュー、リクエストも有りで7~8品
 C coffee & TEA, アルコールも持ち込み自由。作り方のレシピと説明付き!! ちょっと実習も可。5人から他の曜日や昼もご相談! 要予約、¥3000位~
 ご家族で、お友達同士で、又、ちょっとした会合に、コンパも…ヒロコとスタッフが心を込めておもてなし