●初めてご参加の方は　**重ね煮基本の会**　にご参加ください。

メニュー　抜群に相性のよい組みあわせ。うまみ・甘みが濃厚な重ね煮です。

アレンジ：豆腐と卵のオムレツ　厚揚げの簡単白和え　ツナサラダ　味噌汁

★お子様連れの方、大歓迎です！！

日程は「重ね煮　基本の会」からお選びください。

※お子さま連れの講習は実演主体で座ってゆっくりご覧いただき、危険のないよう室内のレイアウトも変更いたしますので、お子様連れでない方とは日を分けて受講していただいております。

「重ね煮基本の会」日程で先にお子さま連れでない方がお申込みの場合は別の日に調整させていただきます。

●2回め以降ご参加の方は　**いろいろ重ね煮の会**　にご参加ください。

11月　れんこんとこんにゃくの重ね煮：豚肉の味噌炒め　甘辛キンピラ風　辛子マヨ和え　大豆とツナのサラダ

12月　冬野菜の重ね煮2種　①里芋・大根・にんじん：鶏肉と里芋の煮物　里芋の片栗粉揚げ　②白菜・大根・にんじん：鶏団子鍋　白菜の中華風和え物

※アレンジ料理は変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

月		火		水		木		金		土		日	
11/13	店頭販売 15:00～18:30	11/14		11/15	10:30～13:00 れんこん	11/16	10:30～13:00 れんこん	11/17		11/18	ご予約済	11/19	10:30～13:00 れんこん
11/20	店頭販売 15:00～18:30	11/21		11/22		11/23		11/24		11/25	10:30～13:00 重ね煮　基本の会	11/26	ご予約済
11/27	店頭販売 15:00～18:30	11/28		11/29	10:30～13:00 れんこん	11/30	NHKカルチャー	12/1		12/2	10:30～13:00 れんこん	12/3	10:30～13:00 重ね煮　基本の会
12/4	店頭販売 15:00～18:30	12/5		12/6	10:30～13:00 重ね煮　基本の会	12/7	ご予約済	12/8		12/9	10:30～13:00 里芋・白菜	12/10	
12/11	店頭販売 15:00～18:30	12/12		12/13		12/14		12/15		12/16	10:30～13:00 里芋・白菜	12/17	10:30～13:00 里芋・白菜
12/18	店頭販売 15:00～18:30	12/19		12/20	10:30～13:00 里芋・白菜	12/21	ご予約済	12/22		12/23	10:30～13:00 里芋・白菜	12/24	10:30～13:00 里芋・白菜
12/25	店頭販売 15:00～18:30	12/26		12/27		12/28		12/29		12/30		12/31	