

平成 30 年度

琉球料理科カリキュラム

2018年10月～2019年3月(後期)

実習時間

NEW

火曜日 14:00～17:00

木曜日 / 土曜日 10:00～13:00

担当:学院長 松本 嘉代子

	火	木	土	メニュー	備考
10月	10/9(火)・10/18(木)10/20(土)スタート				10/15(旧暦9/7) カジマヤー
	9			豚だしの取り方)豚飯・揚げかまぼこ・カシジェーイェーイ	
	16	18	20	いかすみ汁・豆腐のウブル煮・クワンソウの花 甘酢漬	10/17(旧暦9/9)
	23	25	27	チンヌクジュージー・ピラグワータシャー・サーターアングギー	菊 酒
11月	10/30	1		ごぼう巻き・昆布巻き・山吹鯛	
	13	15	10	からし菜入りかまぼこ・スンシーイリチー・田芋のから揚げ	
	20	22	24	中身の吸物・昆布イリチー・田芋でんがく	
	27			沖縄タイムス お正月料理講習会 ところ:テンプスホール	
			1	琉球新報社 お正月料理講習会 ところ:琉球新報社ホール	
	4	6		ヌンクウ・肉かまぼこ・ナマシグワー	
	11	13	15	ドゥルワカシー・耳皮さしみ・ヌンクウ小(グワー)	12/22 ^{トウジ} 冬至
	18	20	22	味噌ラフター・かんぴょうイリチー・ウバの酢みそかけ	
	25	27	29	年末年始のため休講	
2019 1月	1				
	8	10		クリジュージー・チキナーチャンプルー・ウムニー	1/13(旧暦12/8)
	15	17	19	ンスナバーンブシー・ンスナバーヌーネー・田芋の揚げまんじゅう	ムーチー 鬼 餅
	22	24	26	ソーキ骨のお汁・血イリチー・ナントウンス	
2月	5	7	9	ムジヌ汁・チデクニイリチー・ウグマグワース	2/4(旧暦12/30)年の夜
	12	14		鶏飯・ふくさ汁・人参シリシリー	2/5(旧暦1/1)旧正月
	19	21	23	ルーイゾーミン・ピラガラマチ・タウチーチョウ	
3月	5	7	9	タマナーチャンプルー・アングダンスー・トマトジュース入りくずもち	
	12	14		精進御雑炊・大煮・ンジャナバーヌーネー・	
	19	28	23	菜飯・チムマチ・チールンコウ	彼岸
	26			試食会(※単位に加算されます)	

※ 材料が手に入らないときは、内容を変更することもあります。

◎ 日程をそのつど確認して下さい。

◎ 曜日変更は2～3日前までに電話連絡をお願いします。

◎ 当日キャンセル・連絡なしで欠席された場合、材料など手配の関係上、実習費を頂戴いたしますので、ご了承ください。


松本料理学院 ☎ 861-0763