未来食スクール	NEW! 雑穀パンのある食卓コース2025 日程・詳細

【時間】9:00～13:00　パンレッスンとケーキレッスンが一つになり、参加しやすくなりました♪
【参加費】3回１コース 9万円（税込99,000円）/ 全12回おまとめ申込で36万円→35万円
【参加資格】未来食スクールシーズンマスターコース修了生対象

2025年

1月	11 (土)	**雑穀粉入り生地　基本レシピ** 雑穀粉入りパンの基本レシピ、カスタードケーキ、車麩入りポトフ、エリンギササミ 他 パンの歴史、小麦粉・雑穀粉の話、パンと日本人の体、グルテンフリーについて
2月	8 (土)	**基本のパン・カラーバリエーション** マーブルパン、雑穀粉100%食パン、炊飯器で焼くコーンパン、オレンジピールケーキ、エリンギツナ、梅ネギポテトサラダ 他
3月	8 (土)	**ロールパン、バンズ、バーガーバリエーション** ロールパン、BLTサンド、ヒエフィッシュバーガー、パウンドケーキ、ハンガリーの伝統スープ「グヤーシュ」、麦茶ライスミルク 他
4月	12 (土)	**小麦粉＋雑穀粒パン、フライパンで焼くパン** 小麦粉＋雑穀粉＋雑穀粒パン、レーズン＆ナッツパン、フライパンで焼く雑穀パン・ナン、 デニッシュ・マコリン、高野豆腐のトマトリンゴ煮込み、季節野菜のゴマクリームサラダ　他
5月	10 (土)	**小麦粉＋雑穀粉パン、サンドイッチバリエーション** 小麦粉＋雑穀粉パンの基本レシピ、サンドイッチ用パン、高野ハムとキュウリのサンドイッチ、ゴボウの丸煮と青ジソのサンドイッチ、シナモンロール、塩味ポンセンクリーム、　他
6月	7 (土)	**甘くないスポンジケーキの基本** 基本のケークサレ、ケークサレバリエーション、ショートケーキ、ポンセンクリーム、ナスのフラワーフリットオリエンタルソース、漬物オイルサラダのヒエトッピング　他
7月	12 (土)	**雑穀粒入りパンの基本　ロールパン生地応用で作るホットドッグパン** 高野豆腐の北京ダック風バインミー、アボカドともちキビマヨでバインミー、高キビチリビーンズのホットドッグ、エリンギソーセージのホットドッグ、バナナロールケーキ　他
8月	9 (土)	**フォカッチャ** フォカッチャ プレーン、高キビ粉入りポテトフォカッチャ、オペラ、酒蒸しエリンギのカルパッチョ、つぶつぶ流ブイヤベース風シチュー、梅酢とフルーツのイタリアンソーダ　他
9月	13 (土)	**ヒエマヨパン** ヒエマヨコーンパン、　ヒエマヨ板麩ベーコンポテトパン、ヒエマヨタクアンパン、ババロアロールケーキ、舞茸とシメジのチャウダー、スライス大根と水菜のサラダ甘酒入り梅酢ドレッシング　他
10月	11 (土)	**ピザパン** 基本のピザパン（マリナーラソース）、ピザパンバリエーション、マフィン・パンケーキ、豆腐とトマトのカプレーゼ、カブのイタリアンソテー、たんぽぽコーヒーエスプレッソ 他
11月	8 (土)	**ピロシキ　カレーパン　あんぱん** ピロシキ、きのこのラギ粉カレーパン、あんぱん、チョココロネ、クルミパン、万能キャベツ柚子風味、粒ソバと白菜のカーシャシチー　他
12月	13 (土)	**蒸しパン、ゴマパン** ラギパテの中華まん、黒ゴマあんまん、ごまパン、シベリアケーキ、車麩の揚げ煮 八角風味、 万能もやしワカメ入りのニラゴマソテー　他

【注意事項】メニュー、日程は予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

お申し込みは＞＞＞http://urx3.nu/Vcsd