

大田区立大森第三中学校 料理部

年間目標	「お料理が好き、でも苦手な人」が楽しく料理の体験ができる機会をもつ			
部員数 (令和6年4月現在)	3年 8人 2年 4人 1年 13人			
活動日	土曜日			
活動時間	平日	なし	土曜	9:00~12:00
休養日	土曜日が実施日です。			
主な活動予定	4月	ロールケーキ・紅茶 手作りミックスピザ・オレンジゼリー ムニエル・粉ふき芋・ソテー・野菜と卵のスープ		
	5月	カスターードプディング・カップケーキ・クレープ 手打ちうどん・菠蘿草の胡麻和え ハンバーグ・人参のグラッセ・コーンポタージュ・フライドポテト		
	6月	アイスボックスクッキー・マドレーヌ シナモンレーズンロール・甘食 カレーライス(ルーから)・フルーツポンチ		
	7月	シュークリーム・エクレア・フィナンシェ スペゲッティミートソース・ヤサイサラダ・マヨネーズ シウマイ・冷やし中華・牛乳羹		
	8月	ナツツとフルーツのパウンドケーキ・ティラミス あんパン・チーズパン・オレンジゼリー ロールキャベツ・ハヤシオムライス		
	9月	みたらし団子・草もち・蕨餅 手打ちそば・白和え・天ぷら 韓国料理・ビビンバ・じやが芋のチチム・わかめスープ		
	10月	スイートポテト・大学芋・ホットココア メロンパン・パンプキンブレッド 焼き餃子・酢の物・チャーハン・スープ・牛乳羹		
	11月	フロランタン・蒸しケーキ 肉まん・あんまん 炊き込みご飯・菊花大根・茶碗蒸し・魚照り焼き		
	12月	ブッシュドノエル・カスターードプディング パネトーネ(イタリアクリスマス)・サンタさん(メロンパン) おせち料理(伊達巻き、きんとん、炒り鶏)		
	1月	チーズケーキ(ベークド、レア)・コーヒーゼリー 手打ちほうとう鍋・ミルクゼリー 五目稻荷・海苔巻・澄まし汁		
	2月	ハート型ケーキ・ジンジャエールゼリー 手打ちたらこスペゲティー・サラダ・パンナコッタ 手打ち豆腐・卵の花炒・豆腐白玉団子		
	3月	抹茶のシフォンケーキ・ババロア 電子レンジでパン作り・あん、くるみ、メロン、ツナコーンマヨ おはぎ・炒りとり、胡麻豆腐		
参加予定大会	調理実習は、地域の方とともにを行っています。生徒と地域の方と交流しながら実施しています。参加コンテストなどへの予定はありません。 令和4年度から、学校運営協議会が担当しています。			

