

【東京ガスの料理教室】

パーティーにぴったりなクリスマス料理を作ろう！

東京ガスでは今年もクリスマスパーティーにぴったりなメニューをご紹介します料理教室を開催いたします。子どもクラス、親子クラスの他に、今話題の「グルテンフリー」の米粉を使った素敵なクリスマス料理をご紹介しますコースもありますので、是非ご参加ください。

1. キッズ イン ザ キッチン「おいしい楽しいクリスマス♪」(11月・12月)

■メニュー

- ・トナカイさんのスコッチエッグ
- ・お野菜ミルクスープ
- ・スイートツリー

親子クラス：4歳から小学校2年生の子どもと保護者の方、2人1組で調理を体験する教室です。保護者の方々には、お子さまと調理をする上でのポイントをお伝えします。

子どもクラス：小学校3年生から6年生の子どもたちだけで、調理を体験する教室です。炎の扱い方や包丁の使い方はもちろん、「五感」や「エコ・クッキング」についても学びます。



2. おうち de ごはん「グルテンフリーで魅せごはん！おうち de 幸せクリスマス」(11月)

香ばしい米粉のカナッペにはきのこカマンベールをのせて、サクッとした食感が美味しい米粉のタルトは苺を飾って愛らしく仕上げます。メインディッシュのハーブの風味豊かなチキンレッグの香草焼きは、コンロの便利機能を活用して手軽に見栄えのよいおもてなし料理に仕立てます。

■メニュー

- ・前菜3種
- ・カブとポワローのポタージュ
- ・チキンレッグの香草焼き
- ・グルテンフリーのクリスマスタルト（お持ち帰りあり）

協賛：クリスマス・アイランド21株式会社（クリスマス島の塩）



【申込期間】 11月開催分：10月1日（月）～10月15日（月）
12月開催分：11月1日（木）～11月15日（木）

【問合せ先】東京ガスコミュニケーションズ内 東京ガス料理教室事務局
TEL 03-5405-7068（月～金 10:00～17:00、土・日・祝日休み）
コース詳細・お申し込みはこちら <http://www.tg-cooking.jp/>