

	月		火		水		木		金		土		日		
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
							1日①木※2月分		2日		3日		4日		
午前							魚秋	週末	お休み	基本	家庭	献立	野菜		
午後										入門	洋中				
夜															
	5日		6日		7日		8日		9日		10日		11日		
午前			作り		基本男	洋中男	作り		入門男		入門	味	基本	洋中	
午後	お休み										魚秋	パン			
夜															
	12日		13日		14日		15日		16日		17日		18日		
午前	伊タ		入門	お肉		和菓	野菜	めん	魚秋	パン	野菜	基本	お肉	作り	
午後											週末	粉	入門	和菓	
夜															
	19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日		
午前			基本	味	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています		入門	基本	お休み	洋中	入門	家庭	味		
午後	お休み											作り	菓子	基本	パン
夜															
	26日		27日		28日		29日※①木		30日※③水		31日				
午前			洋中	粉	献立	入門男	魚秋	週末	家庭	菓子	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています				
午後	お休み														
夜			基本	入門					洋中	入門					

<p>&lt;凡例&gt;                  入門=お料理入門コース                  基本=和食基本技術の会                  味=かあさんの味                  洋中=洋食・中華おかずの基本                  家庭=家庭料理の会                  作り=うれしい作りおき料理                  献立=30分の500kcal献立                  週末=週末のゆったりごはん</p>	<p>野菜=野菜をおいしく食べる会                  魚秋=お魚基本技術の会                  お肉=お肉料理の会                  粉=粉から作るランチ                  菓子=お菓子の会                  和菓=和菓子の会                  パン=パンの会                  めん=手打ちめんスペシャルクラス</p>	<p>伊タ=イタリア料理の会アルベラータ</p>	<p>入門男=お料理入門コース男性クラス                  基本男=和食基本技術の会男性クラス                  洋中男=洋食・中華おかずの基本男性クラス</p>	<p>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  午前=10:00-12:15                  (入門・ランチ10:00-12:00)                  午後=13:30-15:45                  (入門・ランチ13:30-15:30)                  夜=18:30-20:45                  (入門 19:00-21:00)</p>	<p>&lt;ショップ営業時間&gt;                  【平日】                  午前・午後教室のみの日=9:30-16:00                  午前～夜まで教室がある日=9:30-18:30                  【土・日】                  午前教室のみの日=9:30-12:30                  午前・午後に教室がある日=9:30-16:00</p>
--	--	--------------------------	---	---	---

	月		火		水		木		金		土		日		
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
													1日		
午前													献立	野菜	
午後															
夜															
	2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日		
午前	ショップ営業時間: 10:00~16:00		作り		基本男	洋中男	魚秋	週末	お休み		基本	家庭	基本	洋中	
午後											入門	洋中			
夜															
	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		
午前	伊タ		入門	お肉		和菓	作り		入門男		入門	味	お肉	作り	
午後											魚秋	パン	入門	和菓	
夜															
	16日		17日		18日		19日		20日		21日		22日		
午前	お休み		基本	味	家庭	菓子	野菜	めん	魚秋	パン	野菜	基本	家庭	味	
午後												週末	粉	基本	パン
夜					洋中	入門									
	23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日		
午前	お休み		洋中	粉	献立	入門男	入門	基本	お休み		洋中	入門	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています		
午後											作り	菓子			
夜			基本	入門											
	30日														
午前	お休み														
午後															
夜															

<p>&lt;凡例&gt;                  入門=お料理入門コース                  基本=和食基本技術の会                  味=かあさんの味                  洋中=洋食・中華おかずの基本                  家庭=家庭料理の会                  作り=うれしい作りおき料理                  献立=30分の500kcal献立                  週末=週末のゆったりごはん</p>	<p>野菜=野菜をおいしく食べる会                  魚秋=お魚基本技術の会                  お肉=お肉料理の会                  粉=粉から作るランチ                  菓子=お菓子の会                  和菓=和菓子の会                  パン=パンの会                  めん=手打ちめんスペシャルクラス</p>	<p>伊タ=イタリア料理の会アルペラータ</p>	<p>入門男=お料理入門コース男性クラス                  基本男=和食基本技術の会男性クラス                  洋中男=洋食・中華おかずの基本男性クラス</p>	<p>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  午前=10:00-12:15                  (入門・ランチ10:00-12:00)                  午後=13:30-15:45                  (入門・ランチ13:30-15:30)                  夜=18:30-20:45                  (入門 19:00-21:00)</p>	<p>&lt;ショップ営業時間&gt;                  【平日】                  午前・午後教室のみの日=9:30-16:00                  午前～夜まで教室がある日=9:30-18:30                  【土・日】                  午前教室のみの日=9:30-12:30                  午前・午後に教室がある日=9:30-16:00</p>
--	--	--------------------------	---	---	---