

二子玉川スタジオ | 2021年1月

	月 A	火 A	水 A	木 A	金 A	土 A	日 A
					1日	2日	3日
午前							
午後							
夕方 夜							
	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
午前							
午後							
夕方 夜							
	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日
午前							
午後							
夕方 夜							
	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
午前							
午後							
夕方 夜							
	25日	26日	27日	28日	29日①金	30日①土	31日①日
午前					基本の太巻きずし 10:00-12:15	利久まんじゅう 10:00-12:15	基本の太巻きずし 10:00-12:15
午後					鯛を1尾食べつくそう！ 14:00-16:30	鯛を1尾食べつくそう！ 14:00-16:30	絶品チョコレートケーキ 14:00-15:30 16:30-18:00
夕方 夜					お買い物いただける時間 9:30-16:00		

## 二子玉川スタジオ | 2021年2月

	月	火	水	木	金	土	日
	A	A	A	A	A	A	A
	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
午前		焼菓子	洋中	タコ		基本	家庭
午後		チョコ 14:00-15:30	焼菓子	応用		入門	洋中
夕方夜		チョコ 16:30-18:00				焼菓子	
	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
午前		野菜	基本	野菜	入門	洋中	入門
午後		チョコ 14:00-15:30	焼菓子	作り	上級	応用	和菓
夕方夜		入門	入門			洋中	
	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
午前		和菓	ニョッキ	入門	基本	入門	ニョッキ
午後			みそ	上級	応用	焼菓子	基本
夕方夜			基本			入門	
	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
午前	タコ	焼菓子	基本	洋中		作り	野菜
午後	チョコ 14:00-15:30		入門	体験		上級	焼菓子
夕方夜			基本	入門			

### <凡例>

入門=お料理入門コース  
 基本=和食基本技術の会  
 応用=和食応用技術の会  
 上級=和食上級技術の会  
 洋中=洋食・中華おかずの基本

家庭=家庭料理  
 野菜=野菜をおいしく食べる会  
 作り=うれしい作りおき料理  
 焼菓子=やさしい焼菓子  
 和菓=和菓子の会

みそ=手作りみそを仕込む会  
 チョコ=絶品チョコレートケーキ  
 タコ=簡単!でも美味しいタコライス♪  
 ニョッキ=かぼちゃのニョッキを作ろう

体験=体験教室

※コース名の後ろに「男」がつくクラスは男性クラスとなります

### <料理教室の実習時間>

午前=10:00-12:15  
 午後=14:00-16:15

### <体験教室>

午後=14:30-16:00

### <手作りみそを仕込む会>

午後=14:00-16:00

### <お買い物いただける時間>

#### 【平日】

午前教室のみの日=9:30-16:00  
 午前・午後に教室がある日 9:30~16:00  
 午前~夜まで教室がある日=9:30-18:30

#### 【土・日】

午前・午後に教室がある日=9:30-16:00

#### 【祝日】

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