

	月					火					水					木					金					土					日									
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E					
	1日																																							
午前																															作り	お肉	基本	チーズ						
午後																															週末	家庭	基本	野菜	伊ア					
夕方・夜																																								
	2日③月⑩月分					3日					4日					5日					6日					7日					8日									
午前			魚春			作り		伊タ	チーズ				入門					基本男			お休み										洋中	バランス	魚春	家庭	入門	作り	バランス	家庭	粉	基本
午後																															菓子		魚春	パン	入門	和菓		入門	洋中	
夕方・夜	味		入門	野菜		洋中男	入門	魚春	伊タ		家庭	作り	基本	薬膳		基本		作り	チーズ																					
	9日					10日					11日					12日					13日					14日					15日									
午前				パン		バランス		洋中			入門男		洋中男			家庭		基本	作り		味		魚春			作り	基本	魚春	チーズ	洋中	入門	洋中	基本	チーズ	バランス					
午後																										作り	基本	味	パン	入門	入門男	味	家庭	パン	作り					
夕方・夜	作り		基本	バランス		基本		味	お肉	週末	洋中		作り	野菜	基本	入門		魚春	パン	基本	洋中		入門	チーズ	家庭				チーズ											
	16日					17日					18日					19日					20日					21日					22日									
午前	お休み					味		入門男	粉		基本		飲茶		チーズ	お肉		入門			作り		週末			基本	入門	家庭	野菜	週末	味	作り	入門	基本	家庭					
午後																	パン													基本	洋中	魚春	チーズ	作り	菓子		洋中	チーズ		
夕方・夜										入門男	洋中	魚春	チーズ	作り	菓子	基本	入門			家庭	バランス	入門	洋中		和菓		基本	お肉												
	23日					24日					25日					26日					27日					28日					29日②日※8月分									
午前			RIZO			和菓		中国	基本		菓子	作り	洋中	家庭				バランス	チーズ		野菜		懐石			洋中	基本	野菜	作り	お肉	作り	バランス	家庭	粉	基本					
午後																										和菓	入門	魚春	粉	バランス	和菓		入門	洋中						
夕方・夜	基本		魚春	RIZO		中国	バランス	入門	家庭		基本男		味	チーズ		作り	洋中	基本	粉		家庭	味	入門	パン		入門														
	30日					31日②火※8月分																																		
午前	ショップオープン時間: 10:00~16:00					バランス		洋中																																
午後																																								
夕方・夜										基本		味	お肉	週末																										

<p><凡例> 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 チーズ=世界のチーズ料理 バランス=からだを整えるバランスごはん 作り=うれしい作りおき料理</p>	<p>週末=週末のゆったりごはん 野菜=野菜をおいしく食べる会 魚春=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=手作りパンの会</p>	<p>RIZO=RIZOのピストロごはん 伊ア=イタリア料理の会アルボンテ 懐石=懐石料理の会</p>	<p>七草=季節を愉しむ七草の会 中国=jeetenの中国家庭料理 伊タ=イタリア料理の会アルペラータ 薬膳=薬膳料理の会 飲茶=飲茶の会</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><料理教室の実習時間> 午前=10:00-12:15 (ランチ10:00-12:00) 午後=13:30-15:45 (ランチ13:30-15:30) 夜=18:30-20:45 (ランチ19:00-21:00) ※平日のみ 土曜夕方=17:00-19:15</p>	<p><ショップ営業時間> 【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	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E															
											1日					2日					3日					4日					5日																			
午前													入門																		洋中	バランス	魚春	家庭	入門	作り	お肉	基本	チーズ											
午後																															菓子		魚春	パン	入門	週末	家庭	基本	野菜	伊ア										
夕方・夜													家庭	作り	基本	薬膳			基本			作り	チーズ																											
	6日②月※8月分					7日					8日					9日					10日					11日					12日																			
午前				パン		作り		伊タ	チーズ		入門男		洋中男			家庭					基本	作り				味		魚春			作り	基本	魚春	チーズ	洋中	お休み														
午後																															作り	基本	味	パン	入門															
夕方・夜	作り		基本	バランス		洋中男	入門	魚春	伊タ		洋中		作り	野菜	基本	入門					魚春	パン	基本			洋中		入門	チーズ	家庭					チーズ															
	13日					14日					15日					16日					17日					18日					19日																			
午前	お休み					お休み					お休み					お休み					作り					週末					基本	入門	家庭	野菜	週末	入門	洋中	基本	チーズ	バランス										
午後																					基本	洋中	魚春	チーズ	作り	入門男	味	家庭	パン	作り																				
夕方・夜																					和菓		基本	お肉																										
	20日					21日					22日					23日					24日					25日					26日																			
午前			魚春			味		入門男	粉		菓子	作り	洋中	家庭							バランス	チーズ				野菜		懐石			洋中	基本	野菜	作り	お肉	味	作り	入門	基本	家庭										
午後																															和菓	入門	魚春	粉	バランス	菓子		洋中	チーズ											
夕方・夜	味		入門	野菜		入門男	洋中	魚春	チーズ	作り	基本男		味	チーズ		作り	洋中	基本	粉							家庭	味	入門	パン		入門																			
	27日					28日					29日③水※8月分					30日③木※8月分					31日																													
午前			RIZO			和菓		中国	基本		基本		飲茶		チーズ	お肉		入門								ショップオープン時間: 10:00～16:00																								
午後														パン																																				
夕方・夜	基本		魚春	RIZO		中国	バランス	入門	家庭		菓子	基本	入門			家庭	バランス	入門	洋中																															

<p><凡例> 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 チーズ=世界のチーズ料理 バランス=からだを整えるバランスごはん 作り=うれしい作りおき料理</p>	<p>週末=週末のゆったりごはん 野菜=野菜をおいしく食べる会 魚春=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 粉=粉から作るパンチ 菓子=お菓子の会 和菓=和菓子の会 パン=手作りパンの会</p>	<p>RIZO=RIZOのビストロごはん 伊ア=イタリア料理の会アルボンテ 懐石=懐石料理の会</p>	<p>七草=季節を愉しむ七草の会 中国=jeetenの中国家庭料理 伊タ=イタリア料理の会アルペラータ 薬膳=薬膳料理の会 飲茶=飲茶の会</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><料理教室の実習時間> 午前=10:00-12:15 (ランチ10:00-12:00) 午後=13:30-15:45 (ランチ13:30-15:30) 夜=18:30-20:45 (ランチ19:00-21:00) ※平日のみ 土曜夕方=17:00-19:15</p>	<p><ショップ営業時間> 【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>
--	--	---	---	---	--	---