

	月			火			水			木			金			土			日					
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C			
										1日①木※2月分			2日			3日			4日					
午前											野菜	家庭	ショップ営業時間: 10:00～16:00			入門	献立	基本	作り	家庭	基本			
午後																入門	洋中	パン	野菜	入門	基本			
夜										菓子		基本												
	5日			6日			7日			8日			9日			10日			11日					
午前	お休み				作り	洋中	菓子	週末		入門	魚秋	基本	粉	作り	基本	洋中	魚秋	家庭	洋中	入門男	味			
午後																		基本	入門	週末	作り	基本	パン	
夜				家庭	献立	入門	粉	基本	パン			入門	家庭											
	12日			13日			14日			15日			16日			17日			18日					
午前			味男	粉	お肉	薬膳		入門男	基本男	和菓	洋中	家庭		献立	入門	作り	家庭	基本	献立	入門	野菜			
午後																粉	魚秋	献立	基本	週末	洋中			
夜	和菓	基本			作り	洋中		味	週末		作り	基本	洋中	基本	入門									
	19日			20日			21日			22日			23日			24日			25日					
午前		入門男	洋中男	野菜	基本	パン	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています				献立	パン		味	基本男	味	お肉	入門	基本	洋中	パン			
午後																			菓子	基本	野菜	和菓	入門	献立
夜					魚秋	入門								魚秋	入門									
	26日			27日			28日			29日※①木			30日※③水			31日								
午前		魚秋	家庭男	入門	伊タ	めん	入門男	飲茶	家庭		野菜	家庭	作り	味	パン	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています								
午後																								
夜							献立	基本	洋中	菓子		基本	野菜	入門	お肉									

<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 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>飲茶＝飲茶の会 伊タ＝イタリア料理の会アルベラータ 薬膳＝薬膳料理の会</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 味男＝かあさんの味男性クラス 洋中男＝洋食・中華おかずの基本男性クラス 家庭男＝家庭料理の会男性クラス</p>	<p><料理教室の実習時間> 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・ランチ 19:00-21:00)</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	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C		
	1日																						
午前																			作り	家庭	基本		
午後																			野菜	入門	基本		
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	洋中	菓子	週末			野菜	家庭	お休み			入門	献立	基本	洋中	入門男	味		
午後																		入門	洋中	パン	作り	基本	パン
夜				家庭	献立	入門	粉	基本	パン	菓子		基本											
	9日			10日			11日			12日			13日			14日			15日				
午前			味男	粉	お肉	薬膳		入門男	基本男	入門	魚秋	基本	粉	作り	基本	洋中	魚秋	家庭	献立	入門	野菜		
午後																基本	入門	週末	基本	週末	洋中		
夜	和菓	基本			作り	洋中		味	週末		入門	家庭											
	16日			17日			18日			19日			20日			21日			22日				
午前		入門男	洋中男	野菜	基本	パン	作り	味	パン	和菓	洋中	家庭		献立	入門	作り	家庭	基本	基本	洋中	パン		
午後																粉	魚秋	献立	和菓	入門	献立		
夜					魚秋	入門	野菜	入門	お肉		作り	基本	洋中	基本	入門								
	23日			24日			25日			26日			27日			28日			29日				
午前		魚秋	家庭男	入門	伊タ	めん	入門男	飲茶	家庭		献立	パン		味	基本男	味	お肉	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																菓子	基本	野菜					
夜							献立	基本	洋中		魚秋	入門											
	30日			31日			1日			2日			3日			4日			5日				
午前	お休み																						
午後																							
夜																							

<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 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=粉から作るパンチ 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>飲茶=飲茶の会 伊タ=イタリア料理の会アルペラータ 薬膳=薬膳料理の会</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 味男=かあさんの味男性クラス 洋中男=洋食・中華おかずの基本男性クラス 家庭男=家庭料理の会男性クラス</p>	<p><料理教室の実習時間> 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・ランチ 19:00-21:00)</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>
--	--	--	--	---	---