

	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	チーズ			
午後																			基本	入門	野菜			
夕方・夜																								
	2日③月⑦月分			3日			4日			5日			6日			7日			8日					
午前		入門男	洋中男		作り	洋中	菓子	週末	チーズ		バランス	家庭	お休み			入門	チーズ	基本	洋中	入門男	味			
午後																入門	洋中	パン	作り	チーズ	パン			
夕方・夜					家庭	入門		基本	パン															
	9日			10日			11日			12日			13日			14日			15日					
午前			味男	お肉	魚春	薬膳			基本男		入門	基本		作り		洋中	バランス	家庭	バランス	入門	チーズ			
午後																基本	入門	週末	基本	作り	洋中			
夕方・夜					作り	洋中		味	週末	バランス	魚春	家庭												
	16日			17日			18日			19日			20日			21日			22日					
午前	お休み				基本	野菜	作り	味	パン	和菓	洋中	家庭	バランス		入門	作り	家庭	基本	基本	入門	洋中			
午後				粉	魚春	チーズ	和菓	入門	バランス															
夕方・夜				バランス	魚春	入門	野菜	入門	チーズ		作り	基本	洋中	基本	入門									
	23日			24日			25日			26日			27日			28日			29日②日※8月分					
午前		魚春	家庭男	作り		チーズ	入門男	飲茶	家庭	粉	チーズ	パン			基本男	味	お肉	入門	洋中	入門男	味			
午後																菓子	魚春	基本	作り	チーズ	パン			
夕方・夜							入門	基本	洋中		作り	入門												
	30日			31日②火※8月分																				
午前	ショップ営業時間: 10:00～16:00			お肉	魚春	薬膳																		
午後																								
夕方・夜					作り	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>飲茶＝飲茶の会 イタ＝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 (プランチ10:00-12:00) 午後＝13:30-15:45 (プランチ13:30-15:30) 夜＝18:30-20:45 ※平日のみ</p>	<p><ショップ営業時間> 【平日】 午前教室のみの日＝9:30-16:00 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			2日			3日			4日			5日				
午前							菓子	週末	チーズ		バランス	家庭	お休み			入門	チーズ	基本	作り	家庭	チーズ		
午後																入門	洋中	パン	基本	入門	野菜		
夕方・夜							基本	パン															
	6日②月※8月分			7日			8日			9日			10日			11日			12日				
午前			味男		作り	洋中			基本男		入門	基本		作り		洋中	バランス	家庭	お休み				
午後															基本	入門	週末						
夕方・夜				家庭	入門		味	週末	バランス	魚春	家庭												
	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			バランス		入門	作り	家庭	基本	バランス	入門	チーズ		
午後													粉	魚春	チーズ	基本	作り	洋中					
夕方・夜													洋中	基本	入門								
	20日			21日			22日			23日			24日			25日			26日				
午前		入門男	洋中男		基本	野菜	入門男	飲茶	家庭	粉	チーズ	パン			基本男	味	お肉	入門	基本	入門	洋中		
午後																菓子	魚春	基本	和菓	入門	バランス		
夕方・夜				バランス	魚春	入門	入門	基本	洋中		作り	入門											
	27日			28日			29日③水※8月分			30日③木※8月分			31日										
午前		魚春	家庭男	作り		チーズ	作り	味	パン	和菓	洋中	家庭	ショップ営業時間: 10:00~16:00										
午後																							
夕方・夜						野菜	入門	チーズ		作り	基本												

<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>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 (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 ※平日のみ</p>	<p><ショップ営業時間> 【平日】 午前教室のみの日=9:30-16:00 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>
--	--	--	--	--	--