

	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④月※9月分			2日			3日			4日			5日			6日			7日							
午前		魚春	家庭男		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	作り	家庭	チーズ					
午後																入門	洋中	パン	基本	入門	野菜					
夕方・夜				家庭	入門		基本	パン																		
	8日			9日			10日			11日			12日			13日			14日							
午前	ショップはお休みです ※体験教室は開催 しています			お肉	魚春	薬膳			基本男		入門	基本		作り		洋中	バランス	家庭	洋中	入門男	味					
午後																	基本	入門	週末	作り	チーズ	パン				
夕方・夜							作り	洋中		味	週末	バランス	魚春	家庭												
	15日			16日			17日			18日			19日			20日			21日							
午前		入門男	洋中男		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	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				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											
	22日			23日			24日			25日			26日			27日			28日							
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	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							入門	基本	洋中		作り	入門														
	29日②月※10月分			30日			31日																			
午前			味男	お休み			ショップ営業時間: 10:00～16:00																			
午後																										
夕方・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 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 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 (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>
--	--	--	--	--	--