

<柏教室>2018年1月カレンダー 問い合わせ:ベターホーム協会本部事務局 03-3407-0471(月~金 9:30-17:30/土 9:30-16:30) *印は日程を変更しております。

	月		火		水		木		金		土		日			
	1/1(祝)		1/2*		1/3*		1/4*		1/5(第1金曜)		1/6(第1土曜)		1/7(第1日曜)			
教室	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
午前	お休み		お休み		お休み		お休み		ショップ営業時間: 10:00~16:00		お魚	パン	作りおき	入門		
午後											500kcal	菓子				
夜																
	1/8(祝)		1/9(第2火曜)		1/10(第2水曜)		1/11(第2木曜)		1/12(第2金曜)		1/13(第2土曜)		1/14(第2日曜)			
教室	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
午前	お休み		入門男	パン	週末	基本	入門	めん	お休み		基本	入門	家庭	洋中		
午後														基本	和菓子	
夜																
	1/15(第3月曜)		1/16(第3火曜)		1/17(第3水曜)		1/18(第3木曜)		1/19(第3金曜)		1/20(第3土曜)		1/21(第3日曜)			
教室	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
午前		菓子	家庭	ランチ	入門		作りおき	飲茶	お休み		洋中	野菜	週末	基本		
午後													家庭	かあさん	洋中	パン
夜					基本	家庭										
	1/22(第4月曜)		1/23(第4火曜)		1/24(第4水曜)		1/25(第4木曜)		1/26(第4金曜)		1/27(第4土曜)		1/28(第4日曜)			
教室	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
午前	入門男	アルベ	かあさん	基本	野菜	500kcal	お魚	洋中	お休み		お肉	かあさん	入門	ランチ		
午後													作りおき			
夜			入門													
	1/29(第2月曜)*		1/30(第1火曜)*		1/31(第1水曜)*		2/1(第1木曜)*									
教室	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
午前	基本男		洋中男	かあさん	作りおき	和菓子	お休み									
午後																
夜					入門	洋中										

<凡例>

入門=お料理入門コース
 基本=和食基本技術の会
 かあさん=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
 作りおき=うれしい作りおき料理
 500kcal=30分の500kcal献立
 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
 お魚=お魚基本技術の会
 お肉=お肉料理の会
 ランチ=粉から作るランチ
 菓子=お菓子の会
 和菓子=和菓子の会
 パン=手作りパンの会
 めん=手打ちめん スペシャルクラス

飲茶=飲茶の会
 アルベ=イタリア料理のアルベラータ
 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
 かあさん=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

<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
 夜=18:30-20:45
 (入門19:00-21:00)

<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

	月		火		水		木		金		土		日			
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
							1日①木※1月分		2日		3日		4日			
午前							お休み		ショップオープン時間: 10:00-16:00		魚秋	パン	作り	入門		
午後						献立					菓子					
夜																
	5日②月※		6日		7日		8日		9日		10日		11日			
午前	基本男		洋中男	味	作り	和菓	入門	めん	お休み		基本	入門	家庭	洋中		
午後														基本	和菓	
夜					入門	洋中										
	12日		13日		14日		15日		16日		17日		18日			
午前	お休み		入門男	パン	週末	基本	作り	飲茶	お休み		洋中	野菜	週末	基本		
午後													家庭	味	洋中	パン
夜																
	19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日			
午前		菓子	家庭	粉	入門		魚秋	洋中	お休み		お肉	味	入門	粉		
午後													作り			
夜					基本	家庭										
	26日		27日		28日											
午前	入門男	伊夕	味男	基本	野菜	献立										
午後																
夜			入門													

<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

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

飲茶=飲茶の会
 伊夕=イタリア料理の会アルペラータ

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

<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
 夜=18:30-20:45
 (入門 19:00-21:00)

<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