

	月		火		水		木		金		土		日	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
	1日													
午前													作り	入門
午後														
夕方・夜														
	2日③月※月分		3日		4日		5日		6日		7日		8日	
午前		菓子		味	作り	和菓	洋中男		お休み	魚春	パン	家庭	洋中	
午後											菓子	基本		
夕方・夜					入門									
	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日	
午前	基本男		入門男	パン	週末	基本	入門		お休み	基本	入門	週末	基本	
午後											バランス	チーズ		パン
夕方・夜														
	16日		17日		18日		19日		20日		21日		22日	
午前	お休み		家庭	チーズ	入門	ルクーブ	作り		バランス		洋中	野菜	入門	チーズ
午後											家庭			粉
夕方・夜			洋中	魚春	基本	家庭								
	23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日②日※8月分	
午前		伊タ	味男	基本	野菜	バランス	魚春	洋中	お休み	お肉	味	家庭	洋中	
午後											作り	基本		
夕方・夜			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		入門男	パン										
午後														
夕方・夜														

<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

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=粉から作るブランチ
 菓子=お菓子の会
 和菓=和菓子の会
 パン=手作りパンの会

伊タ=イタリア料理の会アルペラータ
 ルクーブ=ル・クーブルのフレンチ

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
 午後=13:30-15:45
 (ブランチ13:30-15:30)
 夜=18:30-20:45
 ※平日のみ

<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

	月		火		水		木		金		土		日							
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B						
					1日		2日		3日		4日		5日							
午前					作り	和菓	洋中男		お休み	魚春	パン	作り	入門							
午後											菓子									
夕方・夜					入門															
	6日②月※8月分		7日		8日		9日		10日		11日		12日							
午前	基本男			味	週末	基本	入門		お休み	基本	入門	お休み								
午後											バランス			チーズ						
夕方・夜																				
	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		洋中	野菜	週末	基本						
午後																	家庭			パン
夕方・夜																				
	20日		21日		22日		23日		24日		25日		26日							
午前		菓子	家庭	チーズ	野菜	バランス	魚春	洋中	お休み	お肉	味	入門	チーズ							
午後												作り		粉						
夕方・夜			洋中	魚春																
	27日		28日		29日③水※8月分		30日③木※8月分		31日											
午前		伊タ	味男	基本	入門	ルクーブ	作り		ショップ営業時間: 10:00~16:00											
午後																				
夕方・夜			入門		基本	家庭														

<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>伊タ=イタリア料理の会アルペラータ ルクーブ=ル・クーブルのフレンチ</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</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前=10:00-12:15 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>
--	--	--	---	--	--