

<神戸教室>2018年1月カレンダー 問い合わせ:ベターホーム協会大阪事務局 06-6376-2601(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		お休み		基本	家庭	ランチ	入門	
午後											作りおき		パン	基本	
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		パン	基本男	野菜	洋中	菓子	イタ小販	お休み		洋中	お肉	洋中	基本	
午後											入門	和菓子	野菜		
夜			作りおき	お魚				入門							
	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	お休み		かあさん	入門	作りおき	基本	ランチ	お魚	お休み		かあさん	入門	基本	週末	
午後											パン		菓子	500kcal	
夜			洋中	500kcal											
	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	お休み		なだ万	基本	500kcal		お休み		お休み		洋中	お魚	作りおき	家庭	
午後											基本		入門		
夜					かあさん	基本									
	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	お休み		家庭		お休み		お肉	入門男							
午後															
夜				基本											

<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

なだ万=なだ万の日本料理
 イタ小販=ラッフィナートのイタリア料理
 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

<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13:30-15:30)
 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=9:30-15:30
 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・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							お肉	入門男	ショップオープン時間: 10:00-15:00	基本	家庭	粉	入門		
午後										作り		パン	基本		
夜															
	5日②月		6日		7日		8日		9日		10日		11日		
午前	お休み		家庭	万秋	お休み		菓子	イタ小販	お休み		洋中	お肉	洋中	基本	
午後													入門	和菓	野菜
夜				基本				入門							
	12日		13日		14日		15日		16日		17日		18日		
午前	お休み		パン	基本男	野菜	洋中	粉	魚秋	お休み		味	入門	基本	週末	
午後												パン	菓子	献立	
夜			作り	魚秋											
	19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日		
午前	お休み		味	入門	作り	基本	お休み		お休み		洋中	魚秋	作り	家庭	
午後													基本		入門
夜			洋中	献立											
	26日		27日		28日		1日①木※2月分								
午前	お休み			基本	献立		お肉	入門男							
午後															
夜					味	基本									

<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

なだ万=なだ万の日本料理
 イタ小販=ラッフィナートのイタリア料理

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

<料理教室の実習時間>
 午前=10:00-12:15
 (入門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