

	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※2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		6日		7日		8日		9日		10日		11日	
午前			家庭	万秋			菓子	イタ小阪	お休み	洋中	お肉	洋中	基本	
午後	お休み				お休み						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			パン	基本男	野菜	洋中	粉	魚秋	お休み	味	入門	基本	週末	
午後	お休み										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			味	入門					お休み	洋中	魚秋	作り	家庭	
午後	お休み				お休み		お休み				基本		入門	
夜			洋中	献立										
	26日		27日		28日		29日※①木		30日※③水		31日			
午前				基本	献立		お肉	入門男	作り	基本	お休み			
午後	お休み													
夜					味	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 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</p>	<p>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</p>	<p>なだ万=なだ万の日本料理 イタ小阪=ラッフィナートのイタリア料理</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</p>	<p><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)</p>	<p><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</p>
--	--	--	---	--	--

	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													粉	入門				
午後													パン	基本				
夜																		
	2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日					
午前	ショップオープン時間: 10:00-15:00		家庭	万秋	お休み		お肉	入門男	お休み		基本	家庭	洋中	基本				
午後												作り				和菓	野菜	
夜				基本														
	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日					
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	基本	週末				
午後														入門	菓子	献立		
夜			作り	魚秋							入門							
	16日		17日		18日		19日		20日		21日		22日					
午前	お休み		味	入門	作り	基本	粉	魚秋	お休み		味	入門	作り	家庭				
午後													パン		入門			
夜			洋中	献立														
	23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日					
午前	お休み			基本	献立		お休み		ショップオープン時間: 10:00-15:00		洋中	魚秋	お休み					
午後																	基本	
夜					味	基本												
	30日																	
午前	お休み																	
午後																		
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 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</p>	<p>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</p>	<p>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</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</p>	<p><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18:00-21:00)</p>	<p><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</p>
--	--	--	---	--	--