

	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	
午前											基本	家庭	バランス	入門
午後											洋中	作り	パン	チーズ
夕方夜														
	3日④月		4日		5日		6日		7日		8日		9日	
午前			家庭	なだ万			お肉	入門男			チーズ	お肉	洋中	基本
午後													和菓	野菜
夕方夜														
	10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
午前			パン	基本男			バランス	仏グラ			味	入門	作り	週末
午後											パン	基本		
夕方夜			作り	洋中			味	入門						
	17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日	
午前			味	入門			チーズ	魚秋			洋中	魚秋	バランス	家庭
午後														入門
夕方夜			家庭	基本										
	24日		25日		26日		27日		28日		29日		30日	
午前			野菜	基本	作り	洋中								
午後														
夕方夜					バランス	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 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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 和菓=和菓子の会 パン=手作りパンの会</p>	<p>なだ万=なだ万の日本料理 仏グラ=グランアニのフランス家庭料理・春夏</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 午後=13:30-15:45 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>
--	--	--	---	--	--

	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		6日	
午前											基本	家庭	バランス	入門
午後											洋中	作り	パン	チーズ
夕方夜														
	7日②月		8日		9日		10日		11日		12日		13日	
午前			パン	基本男			バランス	仏グラ			チーズ	お肉	洋中	基本
午後													和菓	野菜
夕方夜			作り	洋中			味	入門						
	14日		15日		16日		17日		18日		19日		20日	
午前			味	入門			チーズ	魚秋			味	入門	作り	週末
午後											パン	基本		
夕方夜			家庭	基本										
	21日		22日		23日		24日		25日		26日		27日	
午前			野菜	基本	作り	洋中					洋中	魚秋	バランス	家庭
午後														入門
夕方夜					バランス	基本								
	28日		29日①火		30日①水		31日①木							
午前			家庭	なだ万			お肉	入門男						
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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 和菓=和菓子の会 パン=手作りパンの会</p>	<p>なだ万=なだ万の日本料理 仏グラ=グランアニのフランス家庭料理・春夏</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 午後=13:30-15:45 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>
--	--	--	---	--	--

	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	
午前											基本	家庭	バランス	入門
午後											洋中	作り	パン	チーズ
夕方夜														
	4日②月		5日		6日		7日		8日		9日		10日	
午前			家庭	なだ万			お肉	入門男			チーズ	お肉	洋中	基本
午後													和菓	野菜
夕方夜														
	11日		12日		13日		14日		15日		16日		17日	
午前			パン	基本男			バランス	仏グラ			味	入門	作り	週末
午後											パン	基本		
夕方夜			作り	洋中			味	入門						
	18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日	
午前			味	入門			チーズ	魚秋			洋中	魚秋	バランス	家庭
午後														入門
夕方夜			家庭	基本										
	25日		26日		27日		28日							
午前			野菜	基本	作り	洋中								
午後														
夕方夜					バランス	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 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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 和菓=和菓子の会 パン=手作りパンの会</p>	<p>なだ万=なだ万の日本料理 仏グラ=グランアニのフランス家庭料理・春夏</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 午後=13:30-15:45 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>
--	--	--	---	--	--

	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	
午前											基本	家庭	バランス	入門
午後											洋中	作り	パン	チーズ
夕方夜														
	4日		5日		6日		7日		8日		9日		10日	
午前			家庭	なだ万			お肉	入門男			チーズ	お肉	洋中	基本
午後													和菓	野菜
夕方夜														
	11日		12日		13日		14日		15日		16日		17日	
午前			パン	基本男			バランス	仏グラ			味	入門	作り	週末
午後											パン	基本		
夕方夜			作り	洋中			味	入門						
	18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日	
午前			味	入門							洋中	魚秋	バランス	家庭
午後														入門
夕方夜			家庭	基本										
	25日		26日		27日		28日		29日㊸木		30日		31日	
午前			野菜	基本	作り	洋中			チーズ	魚秋				
午後														
夕方夜					バランス	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 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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 和菓=和菓子の会 パン=手作りパンの会</p>	<p>なだ万=なだ万の日本料理 仏グラ=グランアニのフランス家庭料理・春夏</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 午後=13:30-15:45 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>
--	--	--	---	--	--

	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		6日		7日	
午前			家庭	なだ万			お肉	入門男			基本	家庭	バランス	入門
午後											洋中	作り	パン	チーズ
夕方夜														
	8日		9日		10日		11日		12日		13日		14日	
午前			パン	基本男			バランス	仏グラ			チーズ	お肉	洋中	基本
午後													和菓	野菜
夕方夜			作り	洋中			味	入門						
	15日		16日		17日		18日		19日		20日		21日	
午前			味	入門			チーズ	魚秋			味	入門	作り	週末
午後											パン	基本		
夕方夜			家庭	基本										
	22日		23日		24日		25日		26日		27日		28日	
午前			野菜	基本	作り	洋中					洋中	魚秋	バランス	家庭
午後														入門
夕方夜					バランス	基本								
	29日		30日											
午前														
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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 和菓=和菓子の会 パン=手作りパンの会</p>	<p>なだ万=なだ万の日本料理 仏グラ=グランアニのフランス家庭料理・春夏</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 午後=13:30-15:45 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>
--	--	--	---	--	--