

	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							お休み	シヨップオープン時間: 10:00-15:00	基本	洋中	家庭	週末									
午後									野菜				菓子								
夜																					
	5日		6日		7日		8日		9日		10日		11日								
午前	お休み		入門	渡秋	作り		京秋		週末	入門	作り	味	パン								
午後										献立		洋中	粉								
夜							洋中	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	味	献立		魚秋	杉秋	基本	入門	基本	作り								
午後												入門									
夜							基本	パン													
	19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日								
午前	お休み	基本男	洋中	お休み	お休み	お休み	お休み	お肉		魚秋	パン	洋中	入門								
午後														和菓		基本					
夜		入門	作り																		
	26日		27日		28日		29日※①木		30日※③水		31日										
午前	お休み	家庭	野菜	入門男	粉	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み								
午後																					
夜																					

<p>&lt;凡例&gt;                  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>渡秋=カ・デル ヴィアーレのイタリア料理                  京秋=およねの京料理                  杉秋=四季のおぼんざい</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>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  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>&lt;シヨップ営業時間&gt;                  【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=9:30-14:00                  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													家庭	週末		
午後														菓子		
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			入門	渡秋	作り	お休み		お休み		基本	洋中	味	パン		
午後											野菜		洋中	粉		
夜																
	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日			
午前	お休み			パン	基本	味		京秋		週末	入門	作り	基本	作り		
午後											献立		入門			
夜								洋中	入門							
	16日		17日		18日		19日		20日		21日		22日			
午前	お休み		基本男	洋中	お休み		献立		魚秋	杉秋	基本	入門	洋中	入門		
午後																基本
夜				入門			作り		基本	パン						
	23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日			
午前	お休み		家庭	野菜	入門男	粉	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています		お肉		魚秋	パン	お休み			
午後															和菓	
夜																
	30日															
午前	お休み															
午後																
夜																

<p>&lt;凡例&gt;                  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>渡秋=カ・デル ヴィアレのイタリア料理                  京秋=およねの京料理                  杉秋=四季のおぼんざい</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>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  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>&lt;ショップ営業時間&gt;                  【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=9:30-14:00                  午前・午後1に教室がある日=9:30-16:00</p>
--	--	---	---	--	---