

	月		火		水		木		金		土		日				
					11/1(第1水曜)		11/2(第1木曜)		11/3(祝)		11/4(第1土曜)		11/5(第1日曜)				
教室	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B			
午前					渡秋	作りおき	お休み		お休み		基本	洋中	家庭	週末			
午後						野菜											
夜																	
	11/6(第1月曜)		11/7(第1火曜)		11/8(第2水曜)		11/9(第2木曜)		11/10(第2金曜)		11/11(第2土曜)		11/12(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			入門	基本	かあさん		京秋		週末	入門	作りおき	かあさん	パン			
午後											500kcal			洋中	ランチ		
夜								洋中	入門								
	11/13(第2月曜)		11/14(第2火曜)		11/15(第3水曜)		11/16(第3木曜)		11/17(第3金曜)		11/18(第3土曜)		11/19(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			パン	お休み		500kcal		お魚	杉秋	基本	入門	基本	作りおき			
午後															入門		
夜									基本	パン							
	11/20(第3月曜)		11/21(第3火曜)		11/22(第4水曜)		11/23(祝)		11/24(第4金曜)		11/25(第4土曜)		11/26(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		基本男	洋中	入門男	ランチ	お休み		お肉		お魚	パン	洋中	入門			
午後														和菓子		基本	
夜				入門	作りおき												
	11/27(第4月曜)		11/28(第4火曜)		11/29(第5水曜)		11/30(第4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	野菜	お休み		お休み										
午後																	
夜																	

<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・中華おかげの基本  
 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

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  
 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=四季のおばんざい

<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・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=9:30-14:00  
 午前・午後に教室がある日=9:30-16:00