

	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		
夕方・夜																
	2日③月※7月分		3日		4日		5日		6日		7日		8日			
午前	お休み		チーズ	入門	渡春	作り	お休み		お休み		バランス	洋中	味	パン		
午後											野菜					
夕方・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		京春	魚春	週末	入門	作り	基本	作り		
午後													入門			
夕方・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		バランス	杉春	お休み		基本	入門	洋中	入門		
午後																基本
夕方・夜				作り			基本	チーズ								
	23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日②日※8月分			
午前	お休み		家庭	野菜	入門男		お休み		お肉		魚春	チーズ	味	パン		
午後												和菓				
夕方・夜																
	30日		31日②火※8月分													
午前	ショップオープン時間: 10:00-15:00			パン												
午後																
夕方・夜																

<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

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  
 魚春＝お魚基本技術の会  
 お肉＝お肉料理の会  
 菓子＝お菓子の会  
 和菓＝和菓子の会  
 パン＝手作りパンの会

渡春＝カ・デル ヴィアーレのイタリア料理  
 京春＝およねの京料理  
 杉春＝四季のおばんざい

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  
 午後＝13:30-15:45  
 夜＝18:30-20:45  
 ※平日のみ

<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

	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	
午前					渡春	作り	お休み		お休み		バランス	洋中	家庭	週末
午後						野菜							菓子	
夕方・夜														
	6日②月※8月分		7日		8日		9日		10日		11日		12日	
午前	お休み		チーズ	入門	基本	味		京春	魚春	週末	入門	作り	お休み	
午後														
夕方・夜					洋中	入門								
	13日		14日		15日		16日		17日		18日		19日	
午前	お休み		お休み		お休み		お休み		お休み		基本	入門	基本	作り
午後													入門	
夕方・夜														
	20日		21日		22日		23日		24日		25日		26日	
午前	お休み		基本男	洋中	入門男		お休み		お肉		魚春	チーズ	洋中	入門
午後												和菓		基本
夕方・夜				作り										
	27日		28日		29日③水※8月分		30日③木※8月分		31日					
午前	お休み		家庭	野菜	お休み		バランス	杉春	ショップオープン時間: 10:00-15:00					
午後														
夕方・夜							基本	チーズ						

<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

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  
 魚春=お魚基本技術の会  
 お肉=お肉料理の会  
 菓子=お菓子の会  
 和菓=和菓子の会  
 パン=手作りパンの会

渡春=カ・デル ヴィアーレのイタリア料理  
 京春=およねの京料理  
 杉春=四季のおぼんざい

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  
 午後=13:30-15:45  
 夜=18:30-20:45  
 ※平日のみ

<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