

<京都教室>2018年1月カレンダー 問い合わせ:ベターホーム協会大阪事務局 06-6376-2601(月~金 9:30-17:30/土9:30-16:30) *印は日程を変更しております。

	月		火		水		木		金		土		日		
	1/1(祝)		1/2 *		1/3 *		1/4 *		1/5(第1金曜)		1/6(第1土曜)		1/7(第1日曜)		
教室	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
午前	お休み		お休み		お休み		お休み		ショップ営業時間: 10:00~16:00		基本	洋中	家庭	週末	
午後											野菜			菓子	
夜															
	1/8(祝)		1/9(第2火曜)		1/10(第2水曜)		1/11(第2木曜)		1/12(第2金曜)		1/13(第2土曜)		1/14(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			パン	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							
	1/15(第3月曜)		1/16(第3火曜)		1/17(第3水曜)		1/18(第3木曜)		1/19(第3金曜)		1/20(第3土曜)		1/21(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		基本男	洋中	お休み		500kcal		お魚	杉秋	基本	入門	基本	作りおき	
午後														入門	
夜				入門			作りおき			基本	パン				
	1/22(第4月曜)		1/23(第4火曜)		1/24(第4水曜)		1/25(第4木曜)		1/26(第4金曜)		1/27(第4土曜)		1/28(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		家庭	野菜	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															
	1/29(第2月曜) *		1/30(第1火曜) *		1/31(第1水曜) *		2/1(第1木曜) *								
教室	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
午前	お休み			入門	渡秋	作りおき	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・中華おかずの基本
 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=四季のおぼんざい

<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

	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※1月分		2日		3日		4日		
午前							お休み	ショップオープン時間: 10:00-15:00	基本	洋中	家庭	週末			
午後									野菜				菓子		
夜															
	5日②月		6日		7日		8日		9日		10日		11日		
午前				入門	渡秋	作り		京秋		週末	入門	作り	味	パン	
午後	お休み										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				パン	基本	味	献立		魚秋	杉秋	基本	入門	基本	作り	
午後	お休み												入門		
夜							基本	パン							
	19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日		
午前			基本男	洋中					お肉		魚秋	パン	洋中	入門	
午後	お休み				お休み		お休み					和菓		基本	
夜			入門	作り											
	26日		27日		28日										
午前			家庭	野菜	入門男	粉									
午後	お休み														
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>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><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=9:30-14:00 午前・午後教室がある日=9:30-16:00</p>
--	--	--	---	---	---