

	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							野菜	パン	お休み	入門	洋中	家庭	基本		
午後										基本	味	献立	粉		
夜															
	5日		6日		7日		8日		9日		10日		11日		
午前	お休み		味	粉	めん	作り	味男	基本男	味	基本	家庭	基本	入門	洋中	
午後												魚秋	作り	野菜	パン
夜									基本						
	12日		13日		14日		15日		16日		17日		18日		
午前	和菓	基本男	魚秋	入門		週末	魚秋	菓子	洋中	入門	お肉	粉	入門	基本	
午後											魚秋	入門	作り	週末	
夜							味	作り							
	19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日		
午前	洋中男	入門男	作り	基本	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています		家庭	飲茶	献立	入門男	洋中	野菜	入門	味	
午後												和菓	パン	基本	菓子
夜			洋中	入門											
	26日		27日		28日		29日※①木		30日※③水		31日				
午前	お休み		お肉	洋中		パン	野菜	パン	家庭	野菜	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています				
午後															
夜					基本	入門									

<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                  めん=手打ちめんすべしクラス</p>	<p>飲茶=飲茶の会                  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                  味男=かあさんの味男性クラス                  洋中男=洋食・中華おかずの基本男性クラス</p>	<p>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  午前=10:00-12:15                  (入門・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)</p>	<p>&lt;ショップ営業時間&gt;                  【月~金】                  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	
午前													家庭	基本
午後													献立	粉
夜														
	2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日	
午前	ショップ営業時間: 10:00～16:00		味	粉	めん	作り	野菜	パン	お休み		入門	洋中	入門	洋中
午後											基本	味	野菜	パン
夜														
	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日	
午前	和菓	基本男	魚秋	入門		週末	味男	基本男	味	基本	家庭	基本	入門	基本
午後											魚秋	作り	作り	週末
夜								基本						
	16日		17日		18日		19日		20日		21日		22日	
午前	洋中男	入門男	作り	基本	家庭	野菜	魚秋	菓子	洋中	入門	お肉	粉	入門	味
午後											魚秋	入門	基本	菓子
夜			洋中	入門			味	作り						
	23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日	
午前	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています		お肉	洋中		パン	家庭	飲茶	献立	入門男	洋中	野菜	ショップはお休みです *体験教室は 開催しています	
午後											和菓	パン		
夜					基本	入門								
	30日													
午前	お休み													
午後														
夜														

## &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

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  
 めん＝手打ちめんスペシャルクラス

飲茶＝飲茶の会

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  
 味男＝かあさんの味男性クラス  
 洋中男＝洋食・中華おかずの基本男性クラス

## &lt;料理教室の実習時間&gt;

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)

## &lt;ショップ営業時間&gt;

【月～金】  
 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