

	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													チーズ	粉
夕方・夜														
	2日③月※月分		3日		4日		5日		6日		7日		8日	
午前	洋中男	入門男	味	チーズ	バランス	作り	野菜	パン	お休み	入門	洋中	入門	洋中	
午後								基本		バランス	野菜	パン		
夕方・夜														
	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日	
午前	和菓	基本男	魚春	入門		週末	作り	味	基本	家庭	基本	入門	基本	
午後										魚春	作り	作り	週末	
夕方・夜						チーズ								
	16日		17日		18日		19日		20日		21日		22日	
午前	お休み	作り	基本	家庭	野菜	魚春	菓子	洋中	入門	お肉	バランス	入門	味	
午後		魚春	入門	基本	菓子									
夕方・夜		洋中				味	作り							
	23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日②日※8月分	
午前	お休み	お肉	洋中	チーズ	パン	家庭	飲茶	バランス	入門男	チーズ	野菜	入門	洋中	
午後		和菓	パン	野菜	パン									
夕方・夜				基本	入門									
	30日		31日②火※8月分											
午前	ショップ営業時間: 10:00～16:00	魚春	入門											
午後														
夕方・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 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</p>	<p>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 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＝手作りパンの会</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 洋中男＝洋食・中華おかずの基本男性クラス</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前＝10:00-12:15 午後＝13:30-15:45 (ランチ13:30-15:30) 夜＝18:30-20:45 ※平日のみ</p>	<p><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</p>
--	--	--	--	--

	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					バランス	作り	野菜	パン	お休み	入門	洋中	家庭	基本	
午後								基本		バランス	チーズ	粉		
夕方・夜														
	6日②月※8月分		7日		8日		9日		10日		11日		12日	
午前	和菓	基本男	味	チーズ		週末		作り	味	基本	家庭	基本	お休み	
午後											魚春	作り		
夕方・夜						チーズ								
	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		洋中	入門	お肉	バランス	入門	基本
午後											魚春	入門	作り	週末
夕方・夜														
	20日		21日		22日		23日		24日		25日		26日	
午前	洋中男	入門男	作り	基本	チーズ	パン	家庭	飲茶	バランス	入門男	チーズ	野菜	入門	味
午後											和菓	パン	基本	菓子
夕方・夜			洋中		基本	入門								
	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		お肉	洋中	家庭	野菜	魚春	菓子	ショップ営業時間: 10:00～16:00					
午後														
夕方・夜							味	作り						

<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 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</p>	<p>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 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＝手作りパンの会</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 洋中男＝洋食・中華おかずの基本男性クラス</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前＝10:00-12:15 午後＝13:30-15:45 (ランチ13:30-15:30) 夜＝18:30-20:45 ※平日のみ</p>	<p><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</p>
--	--	--	--	--