

	月			火			水			木			金			土			日		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
										1日①木※2月分			2日			3日			4日		
午前										粉	お肉		ショップオープン時間: 9:30~17:30	魚秋	入門		洋中	基本			
午後														基本	献立	入門	入門男	基本			
夜																					
	5日			6日			7日			8日			9日			10日			11日		
午前	ショップオープン時間: 9:30~17:30	作り	パン	基本男	野菜	週末	和菓	入門	めん			ショップオープン時間: 9:30~17:30	基本	献立	入門	家庭	洋中	基本			
午後													野菜	作り		粉	パン				
夜									基本												
	12日			13日			14日			15日			16日			17日			18日		
午前	ショップオープン時間: 9:30~17:30	洋中	野菜		献立	基本		基本男	作り			ショップオープン時間: 9:30~17:30	入門	基本	洋中	入門	基本	味			
午後													魚秋	菓子		和菓	週末				
夜					入門	家庭		魚秋	味												
	19日			20日			21日			22日			23日			24日			25日		
午前	ショップオープン時間: 9:30~17:30	魚秋	入門男		お休み			味	基本		ショップオープン時間: 9:30~17:30	野菜	家庭	洋中	作り	入門					
午後													味	パン	基本	洋中	入門				
夜			入門	基本																	
	26日			27日			28日			29日※①木			30日※③水			31日					
午前	ショップオープン時間: 9:30~17:30	中秋	洋中男		家庭	入門		粉	お肉		洋中	味男		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												洋中	基本								

<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 めん=手打ちめんスペシャルクラス</p>	<p>中秋=中国料理の会 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><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)</p>	<p><ショップ営業時間> 【平日】 月~金=9:30-17:30 【土・日】 教室がある日=12:30-13:30</p>
--	--	--	--	--

	月			火			水			木			金			土			日				
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C		
	1日																						
午前																			洋中	基本			
午後																			入門男	基本			
夜																							
	2日			3日			4日			5日			6日			7日			8日				
午前	ショップオープン時間: 9:30~17:30			作り	パン	基本男	野菜	週末	和菓	粉	お肉	ショップオープン時間: 9:30~17:30			魚秋	入門		家庭	洋中	基本			
午後				基本	献立	入門	粉	パン															
夜																							
	9日			10日			11日			12日			13日			14日			15日				
午前	ショップオープン時間: 9:30~17:30			洋中	野菜		献立	基本		入門	めん	ショップオープン時間: 9:30~17:30			基本	献立	入門	入門	基本	味			
午後																野菜	作り		和菓	週末			
夜										入門	家庭					基本							
	16日			17日			18日			19日			20日			21日			22日				
午前	ショップオープン時間: 9:30~17:30			魚秋	入門男		洋中	味男		基本男	作り	ショップオープン時間: 9:30~17:30			入門	基本	洋中	作り	入門				
午後																魚秋	菓子		洋中	入門			
夜							入門	基本		洋中	基本					魚秋	味						
	23日			24日			25日			26日			27日			28日			29日				
午前	ショップオープン時間: 9:30~17:30			中秋	洋中男		家庭	入門		味	基本	ショップオープン時間: 9:30~17:30			野菜	家庭	洋中	お休み					
午後																味	パン				基本		
夜																							
	30日																						
午前	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
 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

中秋=中国料理の会

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

<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】
 月～金=9:30-17:30
 【土・日】
 教室がある日=12:30-13:30