

	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			2日			3日			4日			5日			6日					
午前																基本	入門	作り	味	バランス	洋中
午後																					
夕方夜																					
	7日②月			8日			9日			10日			11日			12日			13日		
午前					洋中		バランス			チーズ	発酵食		野菜	基本男		バランス	魚秋	洋中	入門	チーズ	家庭
午後																	入門		和菓	基本	
夕方夜				家庭	基本					作り											
	14日			15日			16日			17日			18日			19日			20日		
午前					基本					入門男	魚秋					家庭	お肉		パン	作り	基本
午後																基本	チーズ				
夕方夜				味	チーズ						洋中										
	21日			22日			23日			24日			25日			26日			27日		
午前				味			作り	家庭								作り	野菜	入門	洋中	バランス	週末
午後																				菓子	入門
夕方夜				バランス	魚秋		入門														
	28日			29日①火			30日①水			31日①木											
午前				お肉						作り	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 魚秋=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</p>	<p>発酵食=花の発酵食ごはん 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 午後=13:30-15:45 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	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
													1日			2日			3日		
午前																基本	入門	作り	味	バランス	洋中
午後																					
夕方夜																					
	4日②月			5日			6日			7日			8日			9日			10日		
午前				お肉						作り	入門		野菜	基本男		バランス	魚秋	洋中	入門	チーズ	家庭
午後																	入門		和菓	基本	
夕方夜																					
	11日			12日			13日			14日			15日			16日			17日		
午前					洋中		バランス			チーズ	発酵食					家庭	お肉		パン	作り	基本
午後																基本	チーズ				
夕方夜				家庭	基本					作り											
	18日			19日			20日			21日			22日			23日			24日		
午前					基本					入門男	魚秋					作り	野菜	入門	洋中	バランス	週末
午後																			菓子	入門	
夕方夜				味	チーズ						洋中										
	25日			26日			27日			28日											
午前				味			作り	家庭													
午後																					
夕方夜				バランス	魚秋		入門														

<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 魚秋=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</p>	<p>発酵食=花の発酵食ごはん 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 午後=13:30-15:45 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	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
													1日			2日			3日		
午前																基本	入門	作り	味	バランス	洋中
午後																					
夕方夜																					
	4日			5日			6日			7日			8日			9日			10日		
午前				お肉						作り	入門		野菜	基本男		バランス	魚秋	洋中	入門	チーズ	家庭
午後																	入門		和菓	基本	
夕方夜																					
	11日			12日			13日			14日			15日			16日			17日		
午前					洋中		バランス			チーズ	発酵食					家庭	お肉		パン	作り	基本
午後																基本	チーズ				
夕方夜				家庭	基本					作り											
	18日			19日			20日			21日			22日			23日			24日		
午前					基本											作り	野菜	入門	洋中	バランス	週末
午後																			菓子	入門	
夕方夜				味	チーズ																
	25日			26日			27日			28日			29日③木			30日			31日		
午前				味			作り	家庭					入門男	魚秋							
午後																					
夕方夜				バランス	魚秋		入門							洋中							

<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 魚秋=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</p>	<p>発酵食=花の発酵食ごはん 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 午後=13:30-15:45 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	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
	1日			2日			3日			4日			5日			6日			7日		
午前				お肉						作り	入門					基本	入門	作り	味	バランス	洋中
午後																					
夕方夜																					
	8日			9日			10日			11日			12日			13日			14日		
午前					洋中		バランス			チーズ	発酵食		野菜	基本男		バランス	魚秋	洋中	入門	チーズ	家庭
午後																	入門		和菓	基本	
夕方夜				家庭	基本					作り											
	15日			16日			17日			18日			19日			20日			21日		
午前					基本					入門男	魚秋					家庭	お肉		パン	作り	基本
午後																基本	チーズ				
夕方夜				味	チーズ						洋中										
	22日			23日			24日			25日			26日			27日			28日		
午前				味			作り	家庭								作り	野菜	入門	洋中	バランス	週末
午後																				菓子	入門
夕方夜				バランス	魚秋		入門														
	29日			30日																	
午前																					
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 魚秋=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</p>	<p>発酵食=花の発酵食ごはん 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 午後=13:30-15:45 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>
--	--	---	--	---