

<難波教室>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	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C												
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	入門		かあさん	作りおき	洋中												
午後																パン																	
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	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C												
午前	お休み			菓子	洋中			フレンチ		500kcal	発酵		野菜	発酵		洋中	お魚	基本	入門	500kcal	家庭												
午後																ランチ	入門		和菓子	基本													
夜							家庭	基本					作りおき																				
	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	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C												
午前	お休み				基本		お休み				お魚	入門男	基本	入門		作りおき	お肉	週末	パン	家庭	基本												
午後																			基本			菓子											
夜										入門	500kcal					野菜	洋中																
	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	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C												
午前	お休み					週末	作りおき			パン			家庭	基本男		作りおき	野菜		野菜	基本	洋中												
午後																	500kcal		ランチ	入門													
夜								お魚	かあさん	入門	基本																						
	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	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C												
午前	お休み			お肉				かあさん		作りおき	入門																						
午後																																	
夜																																	

<p><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</p>	<p>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</p>	<p>発酵=花の発酵ごはん フレンチ=ル・クロのフレンチ 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・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①木※1月分			2日			3日			4日							
午前										作り	入門		ショップオープン時間: 10:00～16:00	基本	入門		味	作り	洋中							
午後															パン											
夜																										
	5日②月			6日			7日			8日			9日			10日			11日							
午前	お休み			お肉				味			献立	発酵食		野菜	発酵食		洋中	魚秋	基本	入門	献立	家庭				
午後																			粉	入門		和菓	基本			
夜													作り													
	12日			13日			14日			15日			16日			17日			18日							
午前	お休み			菓子	洋中			仏秋			魚秋	入門男		基本	入門		作り	お肉	週末	パン	家庭	基本				
午後																			基本			菓子				
夜							家庭	基本					野菜	洋中												
	19日			20日			21日			22日			23日			24日			25日							
午前	お休み				基本		お休み			パン				家庭	基本男		作り	野菜		野菜	基本	洋中				
午後																							献立		粉	入門
夜										入門	献立															
	26日			27日			28日			1日①木※2月分																
午前	お休み					週末	作り				作り	入門														
午後																										
夜							魚秋	味	入門	基本																

<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

発酵食=花の発酵食ごはん
 仏秋=ル・クロのフレンチ
 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

<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)

<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・午後に教室がある日=9:30-16:00