

	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																			味	作り	洋中						
午後																											
夕方・夜																											
	2日③月※7月分			3日			4日			5日			6日			7日			8日								
午前	お休み			お肉				味			作り	入門		お休み			基本	入門		家庭	チーズ	入門					
午後																									和菓	基本	
夕方・夜																											
	9日			10日			11日			12日			13日			14日			15日								
午前	お休み			菓子	洋中		バランス	仏春		チーズ	発酵春		野菜	発酵春		洋中	魚春	バランス	パン	家庭	基本						
午後																			作り	入門		菓子					
夕方・夜							家庭	基本					作り														
	16日			17日			18日			19日			20日			21日			22日								
午前	お休み				基本		お休み			入門男	魚春		基本	入門		作り	お肉	週末	洋中	バランス							
午後																			基本	チーズ				粉	入門		
夕方・夜										入門	チーズ					野菜	洋中										
	23日			24日			25日			26日			27日			28日			29日②日※8月分								
午前	お休み			週末			作り	チーズ		パン			家庭	基本男		作り	野菜	入門	家庭	チーズ	入門						
午後																						和菓	基本				
夕方・夜							味	魚春		入門																	
	30日			31日②火※8月分																							
午前	ショップオープン時間: 10:00~16:00			菓子	洋中																						
午後																											
夕方・夜							家庭	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 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=粉から作るパンチ 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>仏春=ル・クロのフレンチ 発酵春=花の発酵食ごはん</p>	<p>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 (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	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											
午前								味		作り	入門		お休み			基本	入門		味	作り	洋中									
午後																														
夕方・夜																														
	6日②月※8月分			7日			8日			9日			10日			11日			12日											
午前	お休み			お肉			バランス	仏春		チーズ	発酵春		野菜	発酵春		洋中	魚春	バランス	お休み											
午後																	作り	入門												
夕方・夜											作り																			
	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			基本	入門		作り	お肉	週末	パン	家庭	基本									
午後																									基本	チーズ		菓子		
夕方・夜																														
	20日			21日			22日			23日			24日			25日			26日											
午前	お休み				基本		作り	チーズ		パン			家庭	基本男		作り	野菜	入門	洋中	バランス										
午後																				粉	入門									
夕方・夜							入門	チーズ		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			週末			お休み			入門男	魚春		ショップオープン時間: 10:00～16:00																	
午後																														
夕方・夜										味	魚春							野菜	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 魚春＝お魚基本技術の会 お肉＝お肉料理の会 粉＝粉から作るパンチ 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>仏春＝ル・クロのフレンチ 発酵春＝花の発酵食ごはん</p>	<p>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 (パンチ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>
--	--	---	---	--	---