

	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										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			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			29日※①木			30日※③水			31日								
午前	お休み					週末	作り			作り	入門		お休み			お休み								
午後																								
夜								魚秋	味	入門	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</p>	<p>発酵食＝花の発酵食ごはん 仏秋＝ル・クロのフレンチ</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 (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																									
午前																			味	作り	洋中					
午後																										
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: 10:00~16:00			お肉				味			作り	入門	お休み			基本	入門		入門	献立	家庭					
午後																		パン			和菓	基本				
夜																										
	9日			10日			11日			12日			13日			14日			15日							
午前	お休み			菓子	洋中			仏秋			献立	発酵食		野菜	発酵食		洋中	魚秋	基本	パン	家庭	基本				
午後																			粉	入門		菓子				
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				魚秋	入門男	基本	入門		作り	お肉	週末	野菜	基本	洋中					
午後																				基本				粉	入門	
夜										入門	献立					野菜	洋中									
	23日			24日			25日			26日			27日			28日			29日							
午前	お休み					週末	作り				パン			家庭	基本男		作り	野菜		お休み						
午後																			献立							
夜								魚秋	味	入門	基本															
	30日																									
午前	お休み																									
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 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</p>	<p>発酵食=花の発酵食ごはん 仏秋=ル・クロのフレンチ</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 (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>
--	--	---	---	--	---