

	月		火		水		木		金		土		日		
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
	1日														
午前													パン	野菜	
午後													家庭	作り	
夕方・夜															
	2日③月※月分		3日		4日		5日		6日		7日		8日		
午前		基本男	和菓			バランス	洋中男	入門男	お休み		入門	バランス	洋中	基本	
午後											基本	魚春	バランス	入門	
夕方・夜															
	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		
午前	週末	入門男		魚春	入門	お肉	チーズ	野菜	お休み		週末	家庭	入門	お肉	
午後											菓子	チーズ	チーズ	魚春	
夕方・夜							入門	基本							
	16日		17日		18日		19日		20日		21日		22日		
午前	お休み		伊タ	入門	洋中	作り	パン	基本			洋中	入門	作り	入門	
午後											粉	作り	和菓	味	
夕方・夜					家庭						チーズ				
	23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日②日※8月分		
午前		バランス	粉	チーズ	家庭	基本	作り	味	お休み		洋中	基本	洋中	基本	
午後											パン	入門	バランス	入門	
夕方・夜				基本	洋中	入門									
	30日		31日②火※8月分												
午前	ショップ営業時間: 10:00～16:00			魚春											
午後															
夕方・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
 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

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

伊タ＝イタリア料理の会アルペラータ

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
 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
 (ランチ10:00-12:00)
 午後＝13:30-15:45
 (ランチ13:30-15:30)
 夜＝18:30-20:45
 ※平日のみ

<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
 夜教室のみの日＝16:00-18:30
 【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

	月		火		水		木		金		土		日		
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
					1日		2日		3日		4日		5日		
午前						バランス	洋中男	入門男	お休み		入門	バランス	パン	野菜	
午後								基本			魚春	家庭	作り		
夕方・夜															
	6日②月※8月分		7日		8日		9日		10日		11日		12日		
午前	週末	入門男	和菓		入門	お肉	チーズ	野菜	お休み		週末	家庭	お休み		
午後											菓子	チーズ			
夕方・夜							入門	基本							
	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				洋中	入門	入門	お肉	
午後											粉	作り	チーズ	魚春	
夕方・夜												チーズ			
	20日		21日		22日		23日		24日		25日		26日		
午前		基本男	伊タ	入門	家庭	基本	作り	味	お休み		洋中	基本	作り	入門	
午後											パン	入門	和菓	味	
夕方・夜					洋中	入門									
	27日		28日		29日③水※8月分		30日③木※8月分		31日						
午前		バランス	粉	チーズ	洋中	作り	パン	基本	ショップ営業時間: 10:00～16:00						
午後															
夕方・夜				基本	家庭										

<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＝粉から作るランチ 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>伊タ＝イタリア料理の会アルペラータ</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 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 (ランチ10:00-12:00) 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 夜教室のみの日＝16:00-18:30 【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>
--	--	--------------------------	---	--	---