

<札幌教室>2018年1月カレンダー 問い合わせ:ベターホーム協会札幌事務局 011-222-3078(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)
午前	お休み	お休み	お休み	お休み	ショップ営業時間: 9:30～17:30	お料理入門コース	うれしい作りおき料理
午後						粉から作るランチ	洋食・中華おかずの基本
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)
午前	お休み		家庭料理の会	お料理入門コース 男性クラス	お魚基本技術の会	洋食・中華おかずの基本	お菓子の会
午後		松風の和菓子				家庭料理の会	野菜をおいしく食べる会
夜		30分の500kcal献立	お肉料理の会		お料理入門コース		
	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)
午前	手打ちめん スペシャルクラス	洋食・中華おかずの基本	うれしい作りおき料理	かあさんの味	手作りパンの会	和食基本技術の会	かあさんの味
午後						お肉料理の会	お料理入門コース
夜		和食基本技術の会	和菓子の会	お魚基本技術の会	家庭料理の会		
	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)
午前	和食基本技術の会 男性クラス	イルソリトのイタリアン	野菜をおいしく食べる会	かあさんの味 男性クラス	ショップ営業時間: 9:30～17:30	週末のゆったりごはん	手作りパンの会
午後				和食基本技術の会		和食基本技術の会	
夜		お魚基本技術の会	洋食・中華おかずの基本	お料理入門コース			
	1/29(第2月曜) *	1/30(第1火曜) *	1/31(第1水曜) *	2/1(第1木曜) *			
午前	ショップ営業時間: 9:30～17:30	お肉料理の会	お料理入門コース	和食基本技術の会			
午後							
夜			和食基本技術の会	うれしい作りおき料理			

<料理教室の実習時間>

午前＝10:00-12:15

(「お料理入門コース」10:00-12:00)

午後＝13:30-15:45

(「お料理入門コース」「粉から作るランチ」13:30-15:30)

夜＝18:30-20:45

(「お料理入門コース」18:30-20:30)

<ショップ営業時間>

【月～金】9:30-17:30

【お休み】土曜・日曜・祝日

※教室の開催のある土曜・日曜はお買いものことができます。

	月	火	水	木	金	土	日
	A	A	A	A	A	A	A
				1日①木※1月分	2日	3日	4日
午前				基本	ショップ営業時間: 9:30～17:30	入門	作り
午後						粉	洋中
夜				作り			
	5日②月※	6日	7日	8日	9日	10日	11日
午前		お肉	入門	入門男	魚秋	洋中	菓子
午後	ショップ営業時間: 9:30～17:30					家庭	野菜
夜			基本		入門		
	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
午前	お休み		家庭	味	パン	基本	味
午後		札松				お肉	入門
夜		献立	お肉	魚秋	家庭		
	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
午前	めん	洋中	作り	味男	ショップ営業時間: 9:30～17:30	週末	パン
午後						基本	基本
夜		基本	和菓	入門			
	26日	27日	28日	1日①木※2月分			
午前	基本男	札伊	野菜	基本			
午後							
夜		魚秋	洋中	作り			

<p>&lt;凡例&gt;                  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                  めん＝手打ちめんスペシャルクラス</p>	<p>札松＝松風の和菓子の会                  札伊＝イルソリトのイタリアン</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                  味男＝かあさんの味男性クラス</p>	<p>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  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18:30-20:30)</p>	<p>&lt;ショップ営業時間&gt;                  【月～金】9:30-17:30                  【お休み】土曜・日曜・祝日                  ※教室のある土曜・日曜は、                  お買いものができます</p>
--	--	--	---	--	--