

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

<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                  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                  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>札松＝松風の和菓子・春夏                  伊札＝イルソリトのイタリアン・春夏</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>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  午前＝10:00-12:15                  午後＝13:30-15:45                  夜＝18:30-20:45                  ※平日のみ</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>
--	--	--	---	--	--

	月	火	水	木	金	土	日		
	A	A	A	A	A	A	A		
			1日	2日	3日	4日	5日		
午前			入門	基本	ショップ営業時間: 9:30~17:30	入門	作り		
午後						バランス	洋中		
夕方・夜			基本	作り					
	6日②月※8月分	7日	8日	9日	10日	11日	12日		
午前	ショップ営業時間: 9:30~17:30	お肉	家庭	入門男		洋中	お休み		
午後						家庭			
夕方・夜		チーズ	お肉			入門			
	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	パン	基本	味		
午後								魚春	入門
夕方・夜								家庭	
	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日		
午前		洋中	チーズ	バランス	ショップ営業時間: 9:30~17:30	週末	パン		
午後		札幌※				基本	チーズ		
夕方・夜	伊札※	基本	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	基本男	伊札	作り	味	ショップ営業時間: 9:30~17:30				
午後									
夕方・夜									

<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                  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                  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>札幌=松風の和菓子・春夏                  伊札=イルソリトのイタリアン・春夏</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>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  午前=10:00-12:15                  午後=13:30-15:45                  夜=18:30-20:45                  ※平日のみ</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>
--	--	--	---	--	--