

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

<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>野菜=野菜をおいしく食べる会                  魚春=お魚基本技術の会                  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>くろもり=くろもりの中国料理                  入門男=お料理入門コース男性クラス                  洋中男=洋食・中華おかずの基本男性クラス</p>	<p>&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;                  【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>
--	--	--	--	---

	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			家庭	基本	お休み	作り	バランス		
午後									
夕方・夜			魚春						
	6日②月※8月分	7日	8日	9日	10日	11日	12日		
午前	作り	洋中男	くろもり	チーズ	お休み	野菜	お休み		
午後						基本			
夕方・夜			くろもり						
	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		洋中	基本		
午後								魚春	菓子
夕方・夜								チーズ	
	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日		
午前	和菓	魚春		入門	お休み	入門	家庭		
午後						パン	チーズ		
夕方・夜		基本	基本						
	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	洋中	バランス	お休み	ショップ営業時間: 9:30~16:00				
午後									
夕方・夜			入門			入門			

<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>野菜=野菜をおいしく食べる会                  魚春=お魚基本技術の会                  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>くろもり=くろもりの中国料理                  入門男=お料理入門コース男性クラス                  洋中男=洋食・中華おかずの基本男性クラス</p>	<p>&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;                  【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>
--	--	--	--	---