

<渋谷教室>2018年1月カレンダー 問い合わせ:ベターホーム協会本部事務局 03-3407-0471(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)													
教室	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E				
午前																					ショップオープン時間: 9:30-17:30					入門	週末	500kcal	お魚	菓子	基本	パン	入門	お肉	作りおき									
午後	お休み					お休み					お休み					お休み										入門	基本	ランチ	お魚		基本	洋中	野菜	かあさん	500kcal									
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						飲茶	ランチ	和菓子	週末		家庭	基本				懐石	入門男	作りおき			基本男	洋中				基本	お肉	作りおき	お魚	入門	アルポ	基本	洋中	野菜	入門									
午後	お休み												フランス													基本	パン	洋中	週末	500kcal		パン	和菓子	基本男	菓子									
夜						作りおき	500kcal		野菜		ランチ	洋中	フランス	かあさん	お肉	基本	入門																											
	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						家庭		基本	お肉	入門	家庭男	500kcal		かあさん		ランチ	洋中	野菜			週末		500kcal	お魚		基本	入門	洋中	お魚	家庭	洋中	500kcal	かあさん	野菜	お肉									
午後							後藤懐石																			基本	懐石	和菓子	作りおき	菓子	洋中	入門		基本	家庭									
夜	アルベ					洋中	パン	基本	週末		入門	基本	和菓子			飲茶	入門男	作りおき	お魚																									
	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							薬膳				洋中男	入門男		野菜		パン		お魚		入門	作りおき				入門男	パン	基本	野菜	洋中	週末	基本	ランチ	入門	家庭										
午後							後藤懐石						フランス													入門	かあさん	500kcal	お魚	家庭	作りおき	500kcal		入門										
夜						ランチ	入門		お魚		500kcal	家庭		基本	作りおき	野菜	基本	入門																										
	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	めん			七草		かあさん	パン	中国			作りおき	アルポ		菓子	入門			基本																										
午後																																												
夜	基本	入門		七草		家庭	基本	中国		菓子	入門	週末				かあさん	洋中																											

<凡例>

入門=お料理入門コース  
 基本=和食基本技術の会  
 かあさん=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  
 作りおき=うれしい作りおき料理  
 500kcal=30分の500kcal献立  
 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  
 お魚=お魚基本技術の会  
 お肉=お肉料理の会  
 ランチ=粉から作るランチ  
 菓子=お菓子の会  
 和菓子=和菓子の会  
 パン=手作りパンの会  
 めん=手打ちめん スペシャルクラス

七草=季節を愉しむ 七草の会  
 中国=jeetenの中国家庭料理  
 飲茶=飲茶の会  
 アルベ=イタリア料理のアルベラータ  
 アルポ=イタリア料理の会アルポンテ  
 フランス=フランス家庭料理の会  
 薬膳=薬膳料理の会  
 懐石=懐石料理の会  
 後藤懐石=後藤懐石の懐石料理

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  
 家庭男=家庭料理の会 男性クラス

<料理教室の実習時間>

午前=10:00-12:15  
 (入門・ランチ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・ランチ19:00-21:00)

<ショップ営業時間>

【月~金】9:30-18:30  
 【土・日】9:30-16:00  
 【お休み】祝日  
 ※夜教室の開催がない平日は、ショップの営業は  
 9:30-17:30までとさせていただきます。  
 ※教室の開催がない土日は、ショップも  
 お休みしています。

	月					火					水					木					金					土					日									
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E					
																1日①木※1月分					2日					3日					4日									
午前																入門					基本										入門	週末	献立	魚秋	菓子	基本	パン	入門	お肉	作り
午後																					後石					ショップオープン時間: 9:30-17:30					入門	基本	粉	魚秋		基本	洋中	野菜	味	献立
夜																					味	洋中																		
	5日②月※					6日					7日					8日					9日					10日					11日									
午前	めん			七草		味	パン	中国			作り	伊ア				菓子	懐石	入門	作り		基本	洋中				基本	お肉	作り	魚秋	入門	伊ア	基本	洋中	野菜	入門					
午後																															基本	パン	洋中	週末	献立		パン	和菓	基本	菓子
夜	基本	入門		七草		家庭	基本	中国			菓子	入門	週末								基本	入門																		
	12日					13日					14日					15日					16日					17日					18日									
午前						飲茶	粉	和菓	週末		家庭	基本				粉	洋中	野菜								週末		献立	魚秋		基本	入門	洋中	魚秋	家庭	洋中	献立	味	野菜	お肉
午後														仏家																	基本	懐石	和菓	作り	菓子	洋中	入門		基本	家庭
夜						作り	献立		野菜		粉	洋中	仏家	味	お肉	飲茶	入門	作り	魚秋																					
	19日					20日					21日					22日					23日					24日					25日									
午前						家庭		基本	お肉	入門	家庭	献立		味			パン		魚秋		入門	作り				入門	パン	基本	野菜	洋中	週末	基本	粉	入門	家庭					
午後																															入門	味	献立	魚秋	家庭	作り	献立		入門	
夜	伊タ					洋中	パン	基本	週末		入門	基本	和菓				野菜	基本		入門																				
	26日					27日					28日					1日①木※2月分																								
午前							薬膳				洋中	入門		野菜		入門			基本																					
午後														仏家																										
夜						粉	入門		魚秋		献立	家庭		基本	作り	味	洋中																							

<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

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

七草=季節を愉しむ七草の会  
 中国=j eetenの中国家庭料理  
 飲茶=飲茶の会  
 伊タ=イタリア料理の会アルベラータ  
 伊ア=イタリア料理の会アルボンテ  
 仏家=フランス家庭料理の会  
 薬膳=薬膳料理の会  
 懐石=懐石料理の会  
 後石=後藤絨一良の懐石料理

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  
 家庭男=家庭料理の会男性クラス

<料理教室の実習時間>

午前=10:00-12:15  
 (入門・ランチ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・ランチ19:00-21:00)

<ショップ営業時間>

【月~金】9:30-18:30  
 【土・日】9:30-16:00  
 ※夜教室の開催がない平日は、ショップの営業は  
 9:30-17:30までとさせていただきます。  
 ※教室の開催がない土日は、ショップも  
 お休みしています。