

	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																																											
午前																															基本	パン	入門	チーズ	作り									
午後																															基本	洋中	和菓											
夕方・夜																																												
	2日③月※9月分					3日					4日					5日					6日					7日					8日													
午前						味	パン		七草		作り	伊ア		チーズ	菓子	入門					ショップオープン時間: 9:30-17:30					入門	週末	味	魚春	作り	伊ア	野菜	洋中	基本	作り									
午後														仏家						後石										入門	基本	バランス	魚春			パン		基本男	菓子					
夕方・夜							家庭		七草	菓子	入門	週末	仏家							味						洋中		バランス																
	9日					10日					11日					12日					13日					14日					15日													
午前				RIZO		飲茶	チーズ	和菓	週末		家庭	基本				くろもり	入門男	作り			基本男	洋中		バランス		基本	お肉	作り	魚春	入門	洋中	チーズ	味	バランス	お肉									
午後														仏家		くろもり										週末	パン	洋中			洋中	入門	家庭		粉									
夕方・夜	基本	入門		RIZO		作り	バランス				チーズ	洋中		味	お肉		入門		基本							入門	チーズ																	
	16日					17日					18日					19日					20日					21日					22日													
午前	お休み					家庭		基本	お肉	入門	家庭男	バランス		味		チーズ	洋中		野菜							週末		魚春		基本	チーズ	洋中	魚春	家庭	週末	入門	バランス	基本	家庭					
午後						後石																													基本	懐石	和菓	作り	菓子	作り	入門			
夕方・夜						洋中	パン	基本							入門	基本	和菓			飲茶	入門男	作り	魚春																					
	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	薬膳				洋中男	入門男		粉		懐石	パン		魚春							作り				入門男	パン	基本	野菜	洋中	伊ア	野菜	洋中	基本	作り					
午後																															入門	味	粉	魚春	家庭		パン		基本男	菓子				
夕方・夜																																												
	30日					31日②火※8月分																																						
午前	ショップオープン時間: 9:30-17:30					飲茶	チーズ	和菓	週末																																			
午後																																												
夕方・夜						作り	バランス																																					

<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レータ</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・午後教室がある日＝9:30-16:00</p>
--	--	--------------------------	---	---	--

	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					2日					3日					4日					5日									
午前											作り	伊ア		チーズ	菓子	入門					ショップオープン時間: 9:30-17:30					入門	週末	味	魚春	作り	基本	パン	入門	チーズ	作り					
午後													仏家				後石									入門	基本	バランス	魚春		基本	洋中	和菓							
夕方・夜											入門	週末	仏家			味	洋中		バランス																					
	6日②月※8月分					7日					8日					9日					10日					11日					12日									
午前				RIZO		味	パン		七草		家庭	基本				くろもり	入門男	作り			基本男	洋中		バランス		基本	お肉	作り	魚春	入門	お休み									
午後													仏家			くろもり										週末	パン	洋中												
夕方・夜	基本	入門		RIZO			家庭		七草	菓子	チーズ	洋中		味	お肉		入門		基本							入門	チーズ													
	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							週末		魚春		基本	チーズ	洋中	魚春	家庭	洋中	チーズ	味	バランス	お肉				
午後																					基本	懐石	和菓	作り	菓子	洋中	入門	家庭		粉										
夕方・夜																																								
	20日					21日					22日					23日					24日					25日					26日									
午前						家庭		基本	お肉	入門	洋中男	入門男		粉		懐石	パン		魚春			作り				入門男	パン	基本	野菜	洋中	週末	入門	バランス	基本	家庭					
午後		後石					後石																			入門	味	粉	魚春	家庭	作り	入門								
夕方・夜						洋中	パン	基本			作り	家庭		基本		野菜	チーズ		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	薬膳				家庭男	バランス		味		チーズ	洋中		野菜		ショップオープン時間: 9:30-17:30																			
午後		後石																																						
夕方・夜							入門		魚春		入門	基本	和菓			飲茶	入門男	作り	魚春																					

<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>RIZO＝RIZOのビストロごはん くろもり＝くろもりの中国料理 伊ア＝イタリア料理の会アルボンテ 懐石＝懐石料理の会 後石＝後藤紘一良の懐石料理</p>	<p>七草＝季節を愉しむ七草の会 仏家＝フランス家庭料理の会 薬膳＝薬膳料理の会 飲茶＝飲茶の会</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 家庭男＝家庭料理の会男性クラス</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 土曜夕方＝17:00-19:15</p>	<p><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。</p>
--	--	--	---	--	--	---