

	月				火				水				木				金				土				日			
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
	1日				2日				3日				4日				5日				6日							
午前																					味	パン	基本	作り	家庭	バランス	入門	洋中
午後																						入門		魚秋				
夕方夜																												
	7日②月				8日				9日				10日				11日				12日				13日			
午前		作り		洋中	味	野菜	入門	基本男		洋中	菓子	仏グラ	作り	パン	家庭男	懐石	作り	バランス	おぼん	魚秋男	家庭	チーズ	野菜	入門	作り	基本	味	入門
午後																						バランス	菓子	基本		洋中	入門男	
夕方夜						チーズ		魚秋		基本		入門		入門	週末	バランス		入門		洋中								
	14日				15日				16日				17日				18日				19日				20日			
午前						家庭	入門男			基本	入門		家庭	週末	マクロビ	洋中男					チーズ	お肉	魚秋	基本	洋中	パン	バランス	チーズ
午後								西村														入門		和菓		入門	作り	
夕方夜						洋中	バランス			洋中	作り			基本		野菜												
	21日				22日				23日				24日				25日				26日				27日			
午前						チーズ		魚秋		バランス		発酵食									基本	バランス	入門	洋中	基本	入門	家庭	野菜
午後																						作り		家庭		バランス	菓子	週末
夕方夜																												
	28日				29日①火				30日①水				31日①木															
午前						バランス		懐石		チーズ	伊ノガ	和菓	お肉	魚秋	おぼん	味男												
午後																												
夕方夜														作り	家庭													

<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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 粉=粉から作るフランチ 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>マクロビ=おうちでマクロビオティック おぼん=四季のおぼんざい 伊ノガ=ノガラツツアのイタリア料理 仏グラ=ラ メゾン ドゥ グラシアニのフランス家庭料理 懐石=懐石料理の会 発酵食=花の発酵食ごはん 西村=西村清月堂の和菓子</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 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 魚秋男=お魚基本技術の会男性クラス</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前=10:00-12:15 午後=13:30-15:45 夜=18:30-20:45 ※平日のみ</p>	<p><ショップ営業時間> 【月~金】9:30-17:30 ※教室のある土曜・日曜は、 お買いものができます (9:30-16:00)</p>
--	---	--	---	--	---

	月				火				水				木				金				土				日			
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
																	1日				2日				3日			
午前																					味	パン	基本	作り	家庭	バランス	入門	洋中
午後																						入門		魚秋				
夕方夜																												
	4日②月				5日				6日				7日				8日				9日				10日			
午前		作り		洋中		バランス		懐石		チーズ	伊ノガ	和菓	お肉	魚秋	おぼん	味男	作り	バランス	おぼん	魚秋男	家庭	チーズ	野菜	入門	作り	基本	味	入門
午後																						バランス	菓子	基本		洋中	入門男	
夕方夜														作り	家庭			入門		洋中								
	11日				12日				13日				14日				15日				16日				17日			
午前					味	野菜	入門	基本男		洋中	菓子	仏グラ	作り	パン	家庭男	懐石					チーズ	お肉	魚秋	基本	洋中	パン	バランス	チーズ
午後																						入門		和菓		入門	作り	
夕方夜						チーズ		魚秋		基本		入門		入門	週末	バランス												
	18日				19日				20日				21日				22日				23日				24日			
午前						家庭	入門男			基本	入門		家庭	週末	マクロビ	洋中男					基本	バランス	入門	洋中	基本	入門	家庭	野菜
午後								西村														作り		家庭		バランス	菓子	週末
夕方夜						洋中	バランス			洋中	作り			基本		野菜												
	25日				26日				27日				28日															
午前						チーズ		魚秋		バランス		発酵食																
午後																												
夕方夜																												

<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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 粉=粉から作るフランチ 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>マクロビ=おうちでマクロビオティック おぼん=四季のおぼんざい 伊ノガ=ノガラツツアのイタリア料理 仏グラ=ラ メゾン ドゥ グラシアニのフランス家庭料理 懐石=懐石料理の会 発酵食=花の発酵食ごはん 西村=西村清月堂の和菓子</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 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 魚秋男=お魚基本技術の会男性クラス</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前=10:00-12:15 午後=13:30-15:45 夜=18:30-20:45 ※平日のみ</p>	<p><ショップ営業時間> 【月~金】9:30-17:30 ※教室のある土曜・日曜は、 お買いものができます (9:30-16:00)</p>
--	---	--	---	--	---

	月				火				水				木				金				土				日			
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
																	1日				2日				3日			
午前																					味	パン	基本	作り	家庭	バランス	入門	洋中
午後																						入門		魚秋				
夕方夜																												
	4日				5日				6日				7日				8日				9日				10日			
午前						バランス		懐石		チーズ	伊ノガ	和菓	お肉	魚秋	おぼん	味男	作り	バランス	おぼん	魚秋男	家庭	チーズ	野菜	入門	作り	基本	味	入門
午後																						バランス	菓子	基本		洋中	入門男	
夕方夜														作り	家庭			入門		洋中								
	11日				12日				13日				14日				15日				16日				17日			
午前		作り		洋中	味	野菜	入門	基本男		洋中	菓子	仏グラ	作り	パン	家庭男	懐石					チーズ	お肉	魚秋	基本	洋中	パン	バランス	チーズ
午後																						入門		和菓		入門	作り	
夕方夜						チーズ		魚秋		基本		入門		入門	週末	バランス												
	18日				19日				20日				21日				22日				23日				24日			
午前						家庭	入門男			基本	入門										基本	バランス	入門	洋中	基本	入門	家庭	野菜
午後								西村														作り		家庭		バランス	菓子	週末
夕方夜						洋中	バランス			洋中	作り																	
	25日				26日				27日				28日				29日③木				30日				31日			
午前						チーズ		魚秋		バランス		発酵食					家庭	週末	マクロビ	洋中男								
午後																												
夕方夜																		基本		野菜								

<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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 粉=粉から作るフランチ 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>マクロビ=おうちでマクロビオティック おぼん=四季のおぼんざい 伊ノガ=ノガラツツアのイタリア料理 仏グラ=ラ・メゾン・ドゥ・グラシアニのフランス家庭料理 懐石=懐石料理の会 発酵食=花の発酵食ごはん 西村=西村清月堂の和菓子</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 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 魚秋男=お魚基本技術の会男性クラス</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前=10:00-12:15 午後=13:30-15:45 夜=18:30-20:45 ※平日のみ</p>	<p><ショップ営業時間> 【月~金】9:30-17:30 ※教室のある土曜・日曜は、 お買いものができます (9:30-16:00)</p>
--	---	--	---	--	---

	月				火				水				木				金				土				日			
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
	1日				2日				3日				4日				5日				6日				7日			
午前						バランス		懐石		チーズ	伊ノガ	和菓	お肉	魚秋	おばん	味男					味	パン	基本	作り	家庭	バランス	入門	洋中
午後																						入門		魚秋				
夕方夜														作り	家庭													
	8日				9日				10日				11日				12日				13日				14日			
午前		作り		洋中	味	野菜	入門	基本男		洋中	菓子	仏グラ	作り	パン	家庭男	懐石	作り	バランス	おばん	魚秋男	家庭	チーズ	野菜	入門	作り	基本	味	入門
午後																						バランス	菓子	基本		洋中	入門男	
夕方夜						チーズ		魚秋		基本		入門		入門	週末	バランス		入門		洋中								
	15日				16日				17日				18日				19日				20日				21日			
午前						家庭	入門男			基本	入門		家庭	週末	マクロビ	洋中男					チーズ	お肉	魚秋	基本	洋中	パン	バランス	チーズ
午後								西村														入門		和菓		入門	作り	
夕方夜						洋中	バランス			洋中	作り			基本		野菜												
	22日				23日				24日				25日				26日				27日				28日			
午前						チーズ		魚秋		バランス		発酵食									基本	バランス	入門	洋中	基本	入門	家庭	野菜
午後																						作り		家庭		バランス	菓子	週末
夕方夜																												
	29日				30日																							
午前																												
午後																												
夕方夜																												

<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 魚秋=お魚基本技術の会 お肉=お肉料理の会 粉=粉から作るフランチ 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>マクロビ=おうちでマクロビオティック おばん=四季のおばんざい 伊ノガ=ノガラツツアのイタリア料理 仏グラ=ラ メゾン ドゥ グラシアニのフランス家庭料理 懐石=懐石料理の会 発酵食=花の発酵食ごはん 西村=西村清月堂の和菓子</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 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 魚秋男=お魚基本技術の会男性クラス</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前=10:00-12:15 午後=13:30-15:45 夜=18:30-20:45 ※平日のみ</p>	<p><ショップ営業時間> 【月~金】9:30-17:30 ※教室のある土曜・日曜は、 お買いものができます (9:30-16:00)</p>
--	---	--	---	--	---