

	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④月※9月分				2日				3日				4日				5日				6日				7日							
午前	ショップオープン時間: 9:30-17:30					パン	バランス	石大		チーズ	山春	和菓		お肉	魚春	基本男	ショップオープン時間: 9:30-17:30				味	パン	基本	作り	入門	作り	家庭	洋中				
午後																										入門	基本	魚春			バランス	粉
夕方・夜																						作り	家庭									
	8日				9日				10日				11日				12日				13日				14日							
午前	お休み				入門	野菜	基本男	味		洋中	菓子	仏春	作り	パン	杉春	家庭男	基本	バランス	魚春男	中国春	野菜	チーズ	家庭	入門	入門	基本	味	野菜				
午後																							作り	菓子	基本		洋中	入門男				
夕方・夜									チーズ	週末	魚春		洋中	基本			入門	味			入門		洋中									
	15日				16日				17日				18日				19日				20日				21日							
午前				石大		家庭	入門男			基本	入門		家庭	粉	マ春	洋中男		作り			基本	作り	魚春	チーズ	チーズ	パン	バランス	洋中				
午後								西村													洋中	入門	味	家庭			週末	和菓				
夕方・夜						洋中	バランス			入門	野菜	作り		基本		入門																
	22日				23日				24日				25日				26日				27日				28日							
午前	ショップオープン時間: 9:30-17:30					チーズ		魚春		基本	バランス	発酵春		味男	週末	作り	ショップオープン時間: 9:30-17:30				基本	バランス	入門	洋中	基本	入門	菓子	家庭				
午後																											作り	お肉			入門	作り
夕方・夜										入門	基本																					
	29日②月※10月分				30日				31日																							
午前		入門男	作り	洋中	ショップオープン時間: 9:30-17:30				ショップオープン時間: 9:30-17:30																							
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>マ春=おうちでマクロビオティック 杉春=四季のおぼんざい 山春=ノガラツツアのイタリア料理 仏春=ラ・メゾン ドゥ グラシアニのフランス家庭料理 粉=粉から作るランチ 発酵春=花の発酵食ごはん 西村=西村清月堂の和菓子 中国春=農家厨房の点心・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 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 魚春男=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 (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> 【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せん (9:30-16:00)</p>
--	--	--	---	--	--