

<梅田教室>2018年1月カレンダー 問い合わせ:ペターホーム協会大阪事務局 06-6376-2601(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	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
午前	お休み				お休み				お休み				お休み				ショップオープン時間: 9:30-17:30				洋中	パン	基本	かあさん	洋中	作りおき	家庭	入門				
午後																					入門	基本	お魚	パン	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)							
教室	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	A	B	C	D
午前	お休み				入門	野菜	基本男	かあさん	洋中	菓子	めん	パン	ばんざい	家庭男	基本	中国	洋中	家庭	野菜	入門	かあさん	基本	入門	野菜								
午後					作りおき	菓子	基本	洋中	基本	入門男	ランチ																					
夜					基本	週末	お魚	パン	基本	洋中	入門	かあさん	500kcal	入門	基本	洋中																
	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)							
教室	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	A	B	C	D
午前	500kcal		懐石	家庭	入門男	中国	基本	入門	家庭	野菜	マクロビ	洋中男	作りおき	懐石	入門	作りおき	お魚	基本	500kcal	パン	菓子	洋中										
午後															洋中	ランチ	家庭	基本	週末	和菓子												
夜				洋中	かあさん	500kcal	入門	野菜	作りおき	基本	ランチ																					
	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)							
教室	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	A	B	C	D
午前			フレンチ	ランチ	ばんざい	お魚	基本	500kcal	発酵食	かあさん男	週末	作りおき	ショップオープン時間: 9:30-17:30				基本	野菜	入門	週末	入門	基本	家庭									
午後																	かあさん	作りおき	お肉	500kcal	入門	作りおき										
夜				入門	基本																											
	1/29(第2月曜)*				1/30(第1火曜)*				1/31(第1水曜)*				2/1(第1木曜)*																			
教室	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	A	B	C	D
午前		入門男	作りおき	洋中	パン	週末	かあさん	イタリア	和菓子	お肉	お魚	基本男																				
午後						大政																										
夜										作りおき	家庭																					

<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

マクロビ=おうちでマクロビオティック
 ばんざい=四季のおばんざい
 イタリア=ノガラツツアのイタリア料理
 フレンチ=ル・クロのフレンチ
 中国=農家厨房の中国料理
 大政=大政先生の和菓子の会
 懐石=懐石料理の会
 発酵食=花の発酵食ごはん

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
 かあさん男=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

<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19:00-21:00)

<ショップ営業時間>

【月~金】9:30-17:30
 ※教室のある土曜・日曜はお買い物が
 できません(9:30-16:00)

	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		
	5日②月※				6日				7日				8日				9日				10日				11日					
午前	入門男	作り	洋中		パン	週末			味	山秋	和菓			パン	杉秋	家庭男			基本		農家	洋中	家庭	野菜	入門	味	基本	入門	野菜	
午後							大政															作り	菓子	基本	洋中	基本	入門男	粉		
夜														入門	味	献立			入門	基本	洋中									
	12日				13日				14日				15日				16日				17日				18日					
午前	お休み				入門	野菜	基本男	味		洋中	菓子	めん	家庭	野菜	マ秋	洋中男		作り		懐石	入門	作り	魚秋	基本	献立	パン	菓子	洋中		
午後																						洋中	粉		家庭		基本	週末	和菓	
夜									基本	週末	魚秋		パン	基本	洋中		基本	粉												
	19日				20日				21日				22日				23日				24日				25日					
午前		献立		懐石		家庭	入門男	農家		基本	入門			味男	週末	作り							基本	野菜	入門	週末		入門	基本	家庭
午後																							味	作り	お肉	献立		入門	作り	
夜						洋中	味	献立		入門	野菜	作り																		
	26日				27日				28日				1日①木※2月分																	
午前			仏秋			粉	杉秋	魚秋		基本	献立	発酵食		お肉	魚秋	基本男														
午後																														
夜						入門	基本																							

<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 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</p>	<p>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＝粉から作るブランチ 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</p>	<p>マ秋＝おうちでマクロビオティック 杉秋＝四季のおばんざい 山秋＝ノガラツツアのイタリア料理 仏秋＝ル・クロのフレンチ 農家＝農家厨房の中国料理 大政＝大政先生の和菓子の会 懐石＝懐石料理の会 発酵食＝花の発酵食ごはん</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</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前＝10:00-12:15 (入門・ブランチ10:00-12:00) 午後＝13:30-15:45 (入門・ブランチ13:30-15:30) 夜＝18:30-20:45 (入門19:00-21:00)</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>
--	---	--	--	--	---