

	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																															
午前																									入門	作り	家庭	洋中				
午後																										バランス		粉				
夕方・夜																																
	2日③月※月分				3日				4日				5日				6日				7日				8日							
午前				石大		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	基本	味	野菜			
午後																										入門	基本	魚春		洋中	入門男	
夕方・夜															作り	家庭																
	9日				10日				11日				12日				13日				14日				15日							
午前		入門男	作り	洋中	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	チーズ	パン	バランス	洋中				
午後																						作り	菓子	基本		週末		和菓				
夕方・夜						チーズ	週末	魚春		洋中	基本			入門	味			入門		洋中												
	16日				17日				18日				19日				20日				21日				22日							
午前	お休み					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	基本	入門	菓子	家庭				
午後								西村																洋中	入門	味	家庭		入門	作り		
夕方・夜										洋中	バランス			入門	野菜	作り		基本		入門												
	23日				24日				25日				26日				27日				28日				29日②日※8月分							
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	入門	基本	味	野菜				
午後																										作り	お肉			洋中	入門男	
夕方・夜										入門	基本																					
	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				入門	野菜	基本男	味																								
午後																																
夕方・夜										チーズ	週末	魚春																				

<p>&lt;凡例&gt;                  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=粉から作るパンチ                  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 グランアニのフランス家庭料理                  石大=懐石料理の会                  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>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  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>&lt;ショップ営業時間&gt;                  【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															
午前										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																					
	6日②月※8月分				7日				8日				9日				10日				11日				12日															
午前		入門男	作り	洋中		パン	バランス	石大		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	お休み															
午後																						作り	菓子	基本																
夕方・夜										洋中	基本			入門	味			入門		洋中																				
	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					作り			基本	作り	魚春	チーズ	チーズ	パン	バランス	洋中												
午後																																	洋中	入門	味	家庭		週末		和菓
夕方・夜																																								
	20日				21日				22日				23日				24日				25日				26日															
午前				石大		家庭	入門男			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								西村																		作り	お肉			入門	作り									
夕方・夜						洋中	バランス																																	
	27日				28日				29日③水※8月分				30日③木※8月分				31日																							
午前	ショップオープン時間: 9:30-17:30					チーズ		魚春		基本	入門		家庭	粉	マ春	洋中男	ショップオープン時間: 9:30-17:30																							
午後																																								
夕方・夜										入門	基本			入門	野菜	作り						基本		入門																

<p>&lt;凡例&gt;                  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=うれしい作り置き料理</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=粉から作るパンチ                  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 グランアニのフランス家庭料理                  石大=懐石料理の会                  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>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  午前=10:00-12:15                  (プランチ10:00-12:00)                  午後=13:30-15:45                  (プランチ13:30-15:30)                  夜=18:30-20:45                  ※平日のみ</p>	<p>&lt;ショップ営業時間&gt;                  【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>
--	--	---	---	--	---