

	月			火			水			木			金			土			日		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
	1日			2日			3日			4日			5日			6日					
午前																チーズ	家庭	バランス	作り	入門	基本
午後																パン	週末	味	洋中	入門	チーズ
夕方 夜																					
	7日②月			8日			9日			10日			11日			12日			13日		
午前	作り	魚秋		基本	和菓	魚秋	菓子	バランス	入門	洋中男	野菜		薬膳	家庭		洋中	入門	基本	チーズ	入門	家庭
午後																洋中	魚秋	お肉	パン	入門男	作り
夕方 夜				チーズ	家庭		基本	バランス													
	14日			15日			16日			17日			18日			19日			20日		
午前				入門	懐石		パン	週末	基本男	入門男	基本	チーズ	バランス	作り		洋中	魚秋	お肉	洋中	基本	入門
午後																入門	基本	野菜		チーズ	バランス
夕方 夜				入門	魚秋		洋中			作り			チーズ								
	21日			22日			23日			24日			25日			26日			27日		
午前	入門男	伊タ		洋中		お肉	洋中男	味男		入門	作り	バランス	味			野菜	基本	入門	バランス	週末	味
午後																バランス	魚秋	作り	菓子	和菓	入門
夕方 夜				作り			入門			野菜	魚秋										
	28日			29日①火			30日①水			31日①木											
午前	チーズ	魚秋	バランス	作り			洋中	基本	チーズ	パン	チーズ										
午後																					
夕方 夜							入門男			洋中	基本	入門									

<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 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ラータ 薬膳=薬膳料理の会 懐石=懐石料理の会</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 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</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 土曜夕方=17:00-19:15</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 【土・日】 午前教室のみの日=9:30-12:30 午前・午後に教室がある日=9:30-16:00</p>
--	--	--	---	--	--

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

<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 洋中=洋食・中華おかずの基本 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ラータ 薬膳=薬膳料理の会 懐石=懐石料理の会</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 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</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 土曜夕方=17:00-19:15</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 【土・日】 午前教室のみの日=9:30-12:30 午前・午後に教室がある日=9:30-16:00</p>
--	---	--	---	--	--

	月			火			水			木			金			土			日		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
	1日			2日			3日														
午前																チーズ	家庭	バランス	作り	入門	基本
午後																パン	週末	味	洋中	入門	チーズ
夕方夜																					
	4日			5日			6日			7日			8日			9日			10日		
午前				作り			洋中	基本	チーズ	パン	チーズ		薬膳	家庭		洋中	入門	基本	チーズ	入門	家庭
午後																洋中	魚秋	お肉	パン	入門男	作り
夕方夜							入門男			洋中	基本	入門									
	11日			12日			13日			14日			15日			16日			17日		
午前	作り	魚秋		基本	和菓	魚秋	菓子	バランス	入門	洋中男	野菜		バランス	作り		洋中	魚秋	お肉	洋中	基本	入門
午後																入門	基本	野菜		チーズ	バランス
夕方夜				チーズ	家庭		基本	バランス					チーズ								
	18日			19日			20日			21日			22日			23日			24日		
午前	入門男	伊タ		入門	懐石		パン	週末	基本男				味			野菜	基本	入門	バランス	週末	味
午後																バランス	魚秋	作り	菓子	和菓	入門
夕方夜				入門	魚秋		洋中														
	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	洋中		お肉	洋中男	味男		入門	作り	バランス	入門男	基本	チーズ						
午後																					
夕方夜				作り			入門			野菜	魚秋		作り								

<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 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ラータ 薬膳＝薬膳料理の会 懐石＝懐石料理の会</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 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</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 土曜夕方＝17:00-19:15</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 【土・日】 午前教室のみの日＝9:30-12:30 午前・午後に教室がある日＝9:30-16:00</p>
--	--	--	---	--	--

	月			火			水			木			金			土			日		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
	1日			2日			3日			4日			5日			6日			7日		
午前				作り			洋中	基本	チーズ	パン	チーズ					チーズ	家庭	バランス	作り	入門	基本
午後																パン	週末	味	洋中	入門	チーズ
夕方夜							入門男			洋中	基本	入門									
	8日			9日			10日			11日			12日			13日			14日		
午前	作り	魚秋		基本	和菓	魚秋	菓子	バランス	入門	洋中男	野菜		薬膳	家庭		洋中	入門	基本	チーズ	入門	家庭
午後																洋中	魚秋	お肉	パン	入門男	作り
夕方夜				チーズ	家庭		基本	バランス													
	15日			16日			17日			18日			19日			20日			21日		
午前	入門男	伊タ		入門	懐石		パン	週末	基本男	入門男	基本	チーズ	バランス	作り		洋中	魚秋	お肉	洋中	基本	入門
午後																入門	基本	野菜		チーズ	バランス
夕方夜				入門	魚秋		洋中			作り			チーズ								
	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	洋中		お肉	洋中男	味男		入門	作り	バランス	味			野菜	基本	入門	バランス	週末	味
午後																バランス	魚秋	作り	菓子	和菓	入門
夕方夜				作り			入門			野菜	魚秋										
	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 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ラータ 薬膳=薬膳料理の会 懐石=懐石料理の会</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 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</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 土曜夕方=17:00-19:15</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 【土・日】 午前教室のみの日=9:30-12:30 午前・午後に教室がある日=9:30-16:00</p>
--	--	--	---	--	--