

<横浜教室>2018年1月カレンダー 問い合わせ:ペターホーム協会本部事務局 03-3407-0471(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			
教室	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)			
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	
午前																基本	家庭	ランチ	作りおき	入門	野菜	
午後	お休み			お休み			お休み			お休み			ショップ営業時間: 10:00~16:00			パン	週末	かあさん	基本	入門	洋中	
夜																						
教室	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)			
午前				基本	和菓子	お魚	菓子	入門	500kcal	かあさん	野菜	洋中男	薬膳	家庭		基本	入門	洋中	基本	入門	家庭	
午後	お休み														500kcal	お魚	洋中	パン	入門男	500kcal		
夜				野菜	ランチ	家庭	基本	和菓子														
教室	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)			
午前	入門男	アルベ		入門	野菜	懐石	パン	週末	基本男	入門男	基本	ランチ	500kcal	基本		洋中	お魚	お肉	洋中	基本	入門	
午後																入門	基本	野菜	作りおき	基本	ランチ	
夜				入門	お魚	基本	菓子	洋中	かあさん	作りおき	500kcal											
教室	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)			
午前	基本男	お魚		洋中	家庭	お肉	洋中男	かあさん		家庭男	入門	作りおき	かあさん			野菜	基本	入門	洋中	週末	かあさん	
午後																パン	基本	作りおき	菓子	和菓子	入門	
夜				作りおき	週末		基本	入門		野菜	お魚											
教室	1/29(第2月曜)*			1/30(第1火曜)*			1/31(第1水曜)*			2/1(第1木曜)*												
午前	作りおき	基本男		作りおき			洋中	基本	ランチ	パン		野菜										
午後																						
夜							パン	500kcal	入門男	洋中	基本	入門										

<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

アルベ=イタリア料理のアルペラータ
 薬膳=薬膳料理の会
 懐石=懐石料理の会

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=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>

【平日】
 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・ランチ19:00-21:00)

<ショップ営業時間>

【平日】
 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

	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①木※1月分			2日			3日			4日				
午前										パン		野菜	ショップオープン時間: 10:00~16:00	基本	家庭	粉	作り	入門	野菜				
午後														パン	週末	味	基本	入門	洋中				
夜										洋中	基本	入門											
	5日②月※			6日			7日			8日			9日			10日			11日				
午前	作り	基本男		作り			洋中	基本	粉	味	野菜	洋中男	薬膳	家庭		基本	入門	洋中	基本	入門	家庭		
午後																献立	魚秋	洋中	パン	入門男	献立		
夜							パン	献立	入門男														
	12日			13日			14日			15日			16日			17日			18日				
午前	お休み			基本	和菓	魚秋	菓子	入門	献立	入門男	基本	粉	献立	基本		洋中	魚秋	お肉	洋中	基本	入門		
午後				入門	基本	野菜	作り	基本	粉												作り	基本	粉
夜				野菜	粉	家庭	基本	和菓		作り	献立												
	19日			20日			21日			22日			23日			24日			25日				
午前	入門男	伊夕		入門	野菜	懐石	パン	週末	基本男	家庭男	入門	作り	味			野菜	基本	入門	洋中	週末	味		
午後																パン	基本	作り	菓子	和菓	入門		
夜				入門	魚秋	基本	菓子	洋中	味	野菜	魚秋												
	26日			27日			28日			1日①木※2月分													
午前	基本男	魚秋		洋中	家庭	お肉	洋中男	味男		パン		野菜											
午後																							
夜				作り	週末		基本	入門		洋中	基本	入門											

<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

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=粉から作るランチ
 菓子=お菓子の会
 和菓=和菓子の会
 パン=パンの会

伊夕=イタリア料理の会アルベラータ
 薬膳=薬膳料理の会
 懐石=懐石料理の会

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

<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・ランチ 19:00-21:00)

<ショップ営業時間>

【平日】
 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~夜まで教室がある日=9:30-16:00