

	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④月※9月分			2日			3日			4日			5日			6日			7日							
午前	チーズ	魚春		作り			洋中	基本	チーズ	パン	粉		お休み			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						
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	お休み			基本	和菓	魚春	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	魚春	作り	パン	入門男	作り									洋中	魚春	作り	パン	入門男	作り			
夕方・夜				チーズ	家庭		基本	バランス										基本								
	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	魚春	お肉	洋中	基本	入門					
午後																入門	基本	野菜	作り	チーズ						
夕方・夜				入門	魚春		菓子	洋中	味	作り	粉		パン	チーズ												
	22日			23日			24日			25日			26日			27日			28日							
午前	チーズ	魚春		洋中	家庭	お肉	洋中男	味男		家庭男	入門	作り	味			野菜	基本	入門	チーズ	週末	味					
午後																バランス	基本	作り	菓子	和菓	入門					
夕方・夜				作り	週末		基本	入門		野菜	魚春															
	29日②月※10月分			30日			31日																			
午前	作り	基本男		お休み			ショップ営業時間: 10:00～16:00																			
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>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 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 午後＝13:30-15:45 (ランチ13:30-15:30) 夜＝18:30-20:45 (ランチ19:00-21:00) ※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>
--	--	--	--	--	--