

	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																						
午前																			作り	入門	基本		
午後																			洋中	入門			
夕方・夜																							
	2日③月⑦月分			3日			4日			5日			6日			7日			8日				
午前	入門男	伊タ		作り			洋中	基本	チーズ	パン	粉		お休み			チーズ	家庭	バランス	チーズ	入門	家庭		
午後																パン	週末	味	パン	入門男	作り		
夕方・夜							入門男			洋中	基本	入門											
	9日			10日			11日			12日			13日			14日			15日				
午前	作り	基本男		基本	和菓	魚春	菓子	バランス	入門	洋中男	野菜		菓膳	家庭		洋中	入門	基本	洋中	基本	入門		
午後																洋中	魚春	作り	作り	チーズ			
夕方・夜				チーズ	家庭		基本	バランス								基本							
	16日			17日			18日			19日			20日			21日			22日				
午前	お休み			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	チーズ	週末	味		
午後																		入門	基本	野菜	菓子	和菓	入門
夕方・夜							入門	魚春		菓子	洋中	味	作り	粉		パン	チーズ						
	23日			24日			25日			26日			27日			28日			29日②日※8月分				
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	入門	家庭		
午後																バランス	基本	作り	パン	入門男	作り		
夕方・夜				作り	週末		基本	入門		野菜	魚春												
	30日			31日②火※8月分																			
午前	ショップ営業時間: 10:00～16:00			基本	和菓	魚春																	
午後																							
夕方・夜							チーズ	家庭															

<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 菓膳＝菓膳料理の会 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>
--	--	--	--	--	--

	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				
午前							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											
	6日②月※8月分			7日			8日			9日			10日			11日			12日				
午前	作り	基本男		作り			菓子	バランス	入門	洋中男	野菜		薬膳	家庭		洋中	入門	基本	お休み				
午後															洋中	魚春	作り						
夕方・夜							基本	バランス							基本								
	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			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													パン	チーズ									
	20日			21日			22日			23日			24日			25日			26日				
午前	入門男	伊タ		入門	懐石		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				入門	魚春		基本	入門		野菜	魚春												
	27日			28日			29日③水※8月分			30日③木※8月分			31日										
午前	チーズ	魚春		洋中	家庭	お肉	パン	週末	基本男	入門男	基本	チーズ	ショップ営業時間: 10:00～16:00										
午後																							
夕方・夜				作り	週末		菓子	洋中	味	作り	粉												

<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>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>
--	--	--	--	--	--