## 2025年5月開講クラス

## クッキングアトリエ池袋

## 開講スケジュール

## ■実習時間

	通常のコース	脳活ごはん かんたん美味 腸活ごはん	20分で2品おかず
午前	10:00~12:15	10:00~12:00	10:00~11:30
午後	14:00~16:15	14:00~16:00	14:00~15:30
夕方	17:30~19:45	17:30~19:30	17:30~19:00
夜	18:30~20:45	18:30~20:30	18:30~20:00

講習会名	クラス	開講日
	第1日曜日午前	5/4
	第1火曜日午前	5/6
	第2日曜日夕方	5/11
	第2水曜日午前	5/14
【NEW】脳活ごはん	第3木曜日夜	5/15
MILLAN URIDE 1970	第3土曜日午前	5/17
	第3月曜日午前	5/19
	第4金曜日午前	5/23
	第4水曜日夜	5/28
	第1土曜日午前	5/3
	第1水曜日午前	5/7
	第2土曜日夕方	5/10
	第3木曜日午前 (11時)	5/15
【NEW】かんたん美味	第3日曜日午後	5/18
	第3水曜日夜	5/21
	第4日曜日夕方	5/25
	第4月曜日午後	5/26
	第4火曜日夜	5/27
	第1木曜日夜	5/1
	第2日曜日午前	5/11
	第2火曜日夜	5/13
	第3土曜日夕方	5/17
腸活ごはん	第3月曜日夜	5/19
	第3水曜日午前	5/21
	第4日曜日午後	5/25
	第4火曜日午前	5/27

講習会名	クラス	開講日
	第1土曜日夕方	5/3
	第2土曜日午前	5/10
	第2水曜日夜	5/14
	第3日曜日午前	5/18
お料理入門コース	第3火曜日午前	5/20
	第4木曜日夜	5/22
	第4土曜日午後	5/24
	第4月曜日午前(男性 クラス)	5/26
洋食・中華おかずの基本	第3木曜日午前	5/15
注及・中華のか <b>り</b> の基本	第4土曜日夕方	5/24
	第2金曜日夜	5/9
	第2日曜日午後	5/11
和食基本技術の会	第2火曜日午前	5/13
	第3土曜日午後	5/17
	第4土曜日午前	5/24
	第4水曜日午前	5/28
和食応用技術の会	第1日曜日午後	5/4
TI BIIO/II JA VIII O A	第2木曜日午前	5/8
黒森洋司シェフ監修 おいしい中華	第1木曜日午前	5/1
※林片リンエン画家 のいしい・デー	第1火曜日夜	5/6
後藤祐輔シェフ監修 うれしい洋食	第3火曜日夜	5/20
技術的   対応の   対応の   対応の   対応の   対応   対応   対応	第4木曜日午前	5/22
20分で2品おかず	第1土曜日午後	5/3
ZOW CZBBOW. A	第2木曜日夜	5/8
<b>み</b> かし 1、4本土英フ	第1土曜日午前 (11時)	5/3
やさしい焼き菓子   	第2金曜日午前 (11時)	5/9