

西千葉スタジオ | 2021年5月

※予告なくお休みさせていただく場合があります。お買い物や教室見学などの際はお電話でご確認ください。
 本部事務局TEL.03-3407-0471 大阪事務局TEL.06-6376-2601 月～金 9:30～17:30 土 9:30～17:00 日 9:30～14:00

	月	火	水	木	金	土	日
	A	A	A	A	A	A	A
						1日	2日
午前						基本	バランス
午後						洋中	焼菓子
夕方夜							
	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
午前				ごちそう		健康	ごちそう
午後				体験		ずんだ	焼菓子
夕方夜							
	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
午前		入門	家庭	上級	たまご	ごちそう	上級
午後		基本 体験	入門 体験	お魚	お買い物いただける時間 9:30-12:30	20分	入門
夕方夜							
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
午前		応用	焼菓子	バランス	ちらし	入門	応用
午後		応用 体験	焼菓子	20分	お買い物いただける時間 9:30-12:30	焼菓子 体験	エクレア
夕方夜							
	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
午前		洋中	チーズ	健康	ごちそう		
午後		入門 体験	エクレア				
夕方夜							
	31日	6月1日①火※5月分	6月2日①水※5月分				
午前		20分	入門男 基本男				
午後			洋中男 体験男				
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 応用＝和食応用技術の会 上級＝和食上級技術の会 洋中＝洋食・中華おかずの基本 家庭＝家庭料理 健康＝健康寿命をのばす元気ごはん お魚＝お魚基本技術の会 ※コース名の後ろに「男」がつくクラスは男性クラスとなります</p>	<p>20分＝20分で2品おかず ごちそう＝くり返し作りたごちそう料理 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 焼菓子＝やさしい焼菓子</p>	<p>ちらし＝気軽に作るおとなの和食 たまご＝極上のたまごサンドを作ろう エクレア＝憧れのシュー生地をマスターシュークリーム & エクレア ずんだ＝とっておきの手仕事ずんだあんを作ろう！</p> <p>体験＝体験教室</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前＝10:00-12:15 午後＝14:00-16:15 <20分で2品おかず実習時間> 午前＝10:00-11:30 午後＝14:00-15:30 <体験教室> 午前＝10:00-11:30 午後＝14:30-16:00</p>	<p><お買い物いただける時間> 【平日】 午前教室のみの日＝9:30-16:00 午後教室のみの日＝12:00-16:00 午前・午後に教室がある日 9:30～16:00 【土・日】 午前・午後に教室がある日＝9:30-16:00 【祝日】 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>
--	--	---	---	--