

福岡教室 | 2021年4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	3日	4日
午前						基本 洋中	入門
午後						スープカレー	バランス
夕方 夜				家庭			
	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
午前		お魚	入門 基本	入門		入門 基本	上級
午後							
夕方 夜							
	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
午前		応用	焼菓子			基本 応用	作り
午後						チーズ	焼菓子
夕方 夜				入門 基本			
	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
午前		基本 洋中	健康	上級		パン 洋中	健康
午後							
夕方 夜			野菜				
	26日	27日	28日	29日	30日		
午前		洋中 パン					
午後							
夕方 夜		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
 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
 野菜＝野菜をおいしく食べる会
 パン＝手作りパンの会
 焼菓子＝やさしい焼菓子

お魚＝お魚基本技術の会
 チーズ＝世界のチーズ料理
 作り＝うれしい作りおき料理
 バランス＝からだを整えるバランスごはん

※男性クラス：コース名の後ろに「男」がつかます
 基本男＝和食基本技術の会 男性クラス

スープカレー＝札幌スープカレー

<料理教室の実習時間>

午前＝10:00～12:15
 午後＝14:00～16:15
 夜＝18:30～20:45

<ショップ営業時間>

【平日】
 午前教室のみの日＝9:30～16:00
 午前・午後に教室がある日＝9:30～16:00
 午前～夜まで教室がある日＝9:30～18:30
 夜のみ教室がある日＝16:00～18:30
 【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
 午後のみ教室がある日＝12:00～16:30