

銀座教室 | 2021年5月

	月					火					水					木					金					土					日				
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
																										1日					2日				
午前																										入門	上級	お魚			洋中	伊ア	基本		
午後																										焼菓子	ごちそう	健康			焼菓子		作り		
夕方																																			
夜																																			
	3日					4日					5日					6日					7日					8日					9日				
午前																										基本	健康	20分			健康	伊ア	応用		
午後																後石	20分														焼菓子	体験	ごちそう		
夕方																										ごちそう	バランス	20分							
夜																																			
	10日					11日					12日					13日					14日					15日					16日				
午前		七草					七草	薬膳			飲茶	作り				健康	上級	チーズ				入門	ごちそう			バランス	洋中	ごちそう			ごちそう	入門	洋中		
午後						焼菓子					パン	仏家									後石	体験		ベルシヤ		作り	20分	上級			焼菓子	20分	健康		チーズ
夕方	応用	七草	基本			ごちそう	七草	入門	エクレア							カノピ	基本	バランス																	
夜																																			
	17日					18日					19日					20日					21日					22日					23日				
午前						焼菓子	20分	入門			esn	基本	健康			作り	家庭	お魚			20分	基本	ごちそう			チーズ	入門	上級			家庭	20分	応用		
午後														仏家												たまご	エクレア				体験	入門	パン	バランス	ベルシヤ
夕方						洋中	飲茶	お魚		スイーツ	ごちそう	20分	基本	仏家			入門	応用	ベルシヤ	七草						基本	入門	お魚							
夜																																			
	24日					25日					26日					27日					28日					29日					30日				
午前		入門男	基本男	くろもり		基本	バランス	上級	ずんだ		焼菓子	洋中	応用			入門	健康	ごちそう			洋中男	パン	チーズ	ちらし		バランス	作り	家庭							
午後				くろもり		体験								スイーツ																					
夕方						家庭	バランス	健康			入門	20分	ごちそう	スイーツ		焼菓子	基本	入門	お魚																
夜																																			
	31日					6月1日①火※5月分					6月2日①水※5月分																								
午前						焼菓子	入門男	20分						伊ア																					
午後																																			
夕方														ごちそう																					
夜																																			

<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
 20分=20分で2品おかず
 ごちそう=くり返し作りたいごちそう料理
 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
 パン=手作りパンの会
 焼菓子=やさしい焼菓子
 esnc=Essenceの薬膳中華
 カノピ=カノピアーノのイタリアン
 飲茶=手作りは楽しい飲茶の会
 後石=後藤統一良の懐石料理の会
 仏家=フランス家庭料理の会
 薬膳=北山彩子先生に習うやさしい薬膳
 伊ア=アルボンテ・原シェフに習う人気のイタリアン
 七草=季節を愉しむ 七草の会
 くろもり=くろもりの中国料理

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!
 ベルシヤ=Repas de Mariaのベルシヤ(中東)家庭料理
 スイーツ=パティシエに習う赤いベリーのケーキ

体験=体験教室

<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
 土曜夕方クラス=17:00-19:15
 <20分で2品おかず実習時間>
 午前=10:00-11:30
 午後=14:00-15:30
 夜=18:30-20:00
 土曜夕方クラス=17:00-18:30
 <くろもり実習時間>
 午前=10:00-12:00
 午後=14:00-16:00
 <体験教室>
 午後=14:30-16:00

<ショップ営業時間>

月~金=9:30-17:30
 夜教室の開催がある平日は、
 ショップの営業は9:30-18:30までとなります
 土=9:30-17:00
 日=9:30-17:00

※教室開催のない土日・祝日は、ショップは休みとなります

※コース名の後ろに「男」と表記のクラスは男性クラスとなります