

吉祥寺教室 | 2021年5月

	月		火		水		木		金		土		日				
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B			
											1日		2日				
午前											バランス	チーズ	応用	家庭	洋中		
午後											健康	入門	パン	体験			
夕方																	
	3日		4日		5日		6日		7日		8日		9日				
午前							ごちそう	洋中				ごちそう	20分	基本			
午後											パン	お魚	焼菓子	入門			
夕方																	
	10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日				
午前	20分		入門	応用	お魚	健康	バランス	洋中	チーズ	入門	焼菓子	家庭	家庭	入門	上級	作り	ごちそう
午後	焼菓子							体験		ちらし			焼菓子	ずんだ			
夕方														20分			
	17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日				
午前				健康	上級	基本	家庭	飲茶	入門		ごちそう	基本	応用	作り	入門	健康	
午後				入門	体験					パン		体験		たまご	エクレア	作り	
夕方												入門		ごちそう			
	24日		25日		26日		27日		28日		29日		30日				
午前			上級	バランス	チーズ	ごちそう	作り	20分	基本	応用	お魚			洋中			
午後								体験									
夕方																	
	31日		6月1日①火※5月分		6月2日①水※5月分												
午前					入門男	基本男	20分	入門									
午後																	
夕方																	

<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氣ごはん
 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

飲茶=手作りは楽しい飲茶の会

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！

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
 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
 土曜夕方クラス=17:00-18:30
 <体験教室>
 午後=14:30-16:00

<ショップ営業時間>

【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
 【祝日】
 午前・午後(に教室がある日)=9:30-16:00

※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