

北浦和スタジオ | 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TEL03-3407-0471 大阪事務局TEL06-6376-2601 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						焼菓子	応用 バランス
午後						入門	エクレア
夕方夜							
	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
午前				バランス	チーズ	ごちそう	20分
午後						家庭	焼菓子 入門
夕方夜							
	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
午前			洋中	健康	20分	基本	基本 応用
午後			洋中	健康	エクレア		基本 応用
夕方夜							基本 入門
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
午前		焼菓子	上級	家庭	基本	洋中	ごちそう
午後		20分	体験	上級			ずんだ
夕方夜							お魚
	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
午前		ごちそう	健康	入門	パン	焼菓子	お魚
午後		ちらし				焼菓子	お魚
夕方夜							体験
	31日	6月1日①火※5月分	6月2日①水※5月分				
午前		入門	作り	20分	入門		
午後		入門	作り	ごちそう	応用		
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 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</p>	<p>ちらし=気軽に作るおとなの和食 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><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</p>
--	---	---	---	--

体験=体験教室