

	月	火	水	木	金	土	日	
	A	A	A	A	A	A	A	
							1日	2日
午前						焼菓子	チーズ	
午後						エクレア	入門	
夕方夜						ちらし エクレア		
	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	
午前		台湾	柏餅	基本		入門	体験	
午後		①9:30-11:30 ②12:00-14:00 ③14:30-16:30	①10:00-11:30 ②12:30-14:00 ③15:00-16:30	応用		焼菓子	基本 体験	
夕方夜						お魚		
	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
午前		上級	パン	健康	20分	バランス	ごちそう	
午後		作り	ずんだ	健康	焼菓子	洋中	パン 体験	
夕方夜								
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	
午前		家庭	入門男	応用	バランス	ごちそう	20分	
午後		焼菓子	焼菓子	洋中	ごちそう	パン	エクレア	
夕方夜						ごちそう		
	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	
午前		健康		ちらし	エクレア	ハヤシソース 10:00-11:30	台湾 10:00-12:00	
午後		体験		基本		ハヤシソース 13:00-14:30	台湾 14:00-16:00	
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		洋中	ごちそう					
午後		入門						
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=くり返し作りたいごちそう料理 テーズ=世界のテーズ料理 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！ 柏餅=季節を楽しむ和菓子作り 柏餅とあじさい 台湾=おうちいながら台湾スイーツ ハヤシソース=極上ハヤシソースで素敵なディナー</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 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 <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 午前～夜まで教室がある日=9:30-18:30 【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 【祝日】 午前・午後に教室がある日 9:30～16:00</p>
--	--	--	----------------	--	---