

名古屋教室 | 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	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C
										1日			2日			3日			4日		
午前										バランス	焼菓子					洋中		野菜	バランス	野菜 7月	家庭
午後																健康	焼菓子	お肉 7月			
夕方 夜																					
	5日			6日			7日			8日			9日			10日			11日		
午前				基本	パン	野菜	洋中	健康		家庭	パン			入門		健康		基本	上級	入門男	作り
午後																チーズ	焼菓子				
夕方 夜																					
	12日			13日			14日			15日			16日			17日			18日		
午前				上級	焼菓子	お魚	作り	チーズ		お魚	基本男		お肉	野菜		入門	パン	上級	基本	お肉	洋中
午後																お肉			入門		
夕方 夜																					
	19日			20日			21日			22日			23日			24日			25日		
午前	入門	基本		健康	入門男		上級	焼菓子		応用	健康		お肉 7月	野菜 7月		お魚	応用	スープ カレー	入門	焼菓子	
午後																バランス					
夕方 夜																					
	26日			27日			28日			29日			30日								
午前				洋中			基本														
午後																					
夕方 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
 お肉=お肉料理の会
 野菜=野菜をおいしく食べる会

作り=うれしい作りおき料理
 チーズ=世界のチーズ料理
 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
 ※男性クラス: コース名の後ろに「男」がつきます
 入門男=お料理入門コース 男性クラス
 基本男=和食基本技術の会 男性クラス

野菜7月=野菜をおいしく食べる会7月分
 お肉7月=お肉料理の会7月分
 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
 【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】
 午前教室のみの日 9:30~12:30