

西田辺スタジオ | 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						ごちそう	入門 家庭
午後						基本	パン
夕方夜							
	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
午前				基本		応用 洋中	ごちそう
午後						お魚	ちらし
夕方夜							
	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
午前		ごちそう	洋中	作り	健康	入門	健康
午後		エクレア	体験		20分	上級	チーズ
夕方夜			基本				
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
午前		家庭	ごちそう	チーズ	パン	作り	20分
午後			体験			焼菓子	たまご
夕方夜			作り	20分			
	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
午前		パン	20分	入門	応用		
午後		お魚	焼菓子			エクレア	エクレア
夕方夜							
	31日	1日①火※5月分	2日①水※5月分				
午前		焼菓子	バランス				
午後			健康				
夕方夜			入門				

<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 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</p>	<p>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 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 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 <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 <体験教室実習時間> 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 午前・午後に教室がある日=9:30-16:00 午後教室のみの日=12:00-16:00 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 午後教室のみの日=12:00-16:00 【祝日】 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</p>
--	---	--	--