

梅田教室 | 2021年5月

※印は日程を変更しております

	月				火				水				木				金				土				日							
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
																					1日				2日							
午前																					応用	家庭	基本	作り	入門	パン	20分	ごちそう				
午後																						ごちそう	焼菓子	入門男		チーズ	焼菓子					
夕方・夜																																
	3日				4日				5日				6日				7日				8日				9日							
午前													お魚	おぼん							上級	チーズ	健康	入門	応用	基本	入門	体験				
午後																						20分	バランス			洋中	健康					
夕方・夜													20分	家庭																		
	10日				11日				12日				13日				14日				15日				16日							
午前						入門	洋中			チーズ	上級	仏春		作り	懐石	20分		ごちそう	おぼん	家庭	基本	パン	ごちそう	お魚	上級	作り	入門	洋中				
午後														体験								入門	20分	体験		入門	焼菓子					
夕方・夜						お魚	20分			基本	入門			健康	上級																	
	17日				18日				19日				20日				21日				22日				23日							
午前					20分	ごちそう	上級			基本		発酵春		健康	焼菓子			お魚	バランス		バランス	洋中	焼菓子	入門	基本	20分	ごちそう	健康				
午後						体験		梶谷				発酵春										お魚	基本男	ちらし		入門	家庭					
夕方・夜										作り	チーズ			基本	入門	ごちそう																
	24日				25日				26日				27日				28日				29日				30日							
午前						応用	焼菓子	入門男		応用男	健康			上級		洋中男		ごちそう	20分					エクレア								
午後											エクレア																					
夕方・夜						ごちそう	バランス																									
	31日				1日①火※5月分				2日①水※5月分																							
午前						バランス	健康			パン	伊ノガ	ごちそう																				
午後										体験																						
夕方・夜																																

<p>&lt;凡例&gt;                  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＝くり返し作りたいたいごちそう料理</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</p> <p>※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                  応用男＝和食応用技術の会 男性クラス                  洋中男＝洋食中華おかずの基本 男性クラス</p>	<p>おぼん＝四季のおぼんざい                  発酵食＝手軽に美味しく発酵食ごはん                  伊ノガ＝ノガラツツアのイタリア料理                  仏グラ＝ラ メゾン ドゥ グラシアニのフランス家庭料理                  懐石＝懐石料理の会                  梶谷＝御菓子處 絹笠 梶谷先生の和菓子</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 &amp; エクレア</p> <p>体験＝体験教室</p>	<p>&lt;料理教室の実習時間&gt;                  午前＝10:00-12:15                  午後＝14:00-16:15                  夜＝18:30-20:45</p> <p>&lt;20分で2品おかず実習時間&gt;                  午前＝10:00-11:30                  午後＝14:00-15:30                  夜＝18:30-20:00</p> <p>&lt;体験教室実習時間&gt;                  午前＝10:00-11:30                  午後＝14:30-16:00</p>	<p>&lt;ショップ営業時間&gt;                  月～金＝9:30-17:30                  【土・日・祝】                  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> <p>※教室開催のない土日・祝日は、ショップは休みとなります                  ※営業時間は変わることがあります。                  お急ぎの場合はご来店の前にお電話でご確認ください</p>
---	---	--	---	--