

横浜教室 | 2021年5月

	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			5日			6日			7日			8日			9日		
午前																			家庭	お魚	チーズ	作り	基本	入門			
午後																			焼菓子	20分	体験	パン	ごちそう				
夕方夜																											
	10日			11日			12日			13日			14日			15日			16日								
午前				基本	お魚	作り	20分	チーズ		洋中	ごちそう		薬膳	家庭	上級	健康	バランス	ごちそう	洋中	入門男	基本						
午後				体験									体験			パン	作り	入門	焼菓子	20分	体験						
夕方夜							入門	基本	ごちそう	焼菓子	健康	20分															
	17日			18日			19日			20日			21日			22日			23日								
午前				入門	ずんだ		応用	基本男		焼菓子	お魚	たまご	ごちそう	健康		入門	基本	上級	バランス	健康	応用						
午後							体験									洋中	ごちそう	お魚									
夕方夜										基本	洋中	入門															
	24日			25日			26日			27日			28日			29日			30日								
午前	入門男	洋中男		洋中	20分		パン	ごちそう	応用男	健康	上級		焼菓子	ちらし		作り	お魚		焼菓子	健康	家庭						
午後				体験																							
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				バランス			基本	入門																			
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

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  
 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

薬膳=北山彩子先生に習うやさしい薬膳

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  
 ずんだ=とっておきの手仕事ずんだあんを作ろう!

体験=体験教室

<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>  
 午後=14:30-16:00

<ショップ営業時間>

【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

※コース名の後ろに「男」と表記のクラスは男性クラスとなります