

# 2025年2月

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
27	28	29	30	31	1 ①和食応用2月・ 10:00~12:00 ②生チョコタルト・ 14:30~16:30	2 ①クワトロフォルマッジ・ 10:00~12:00 ②イエローカレー・ 16:00~18:00
3	4	5 ●【ウェビナー】雪印メグミルク主催 スキムミルクオンラインセミナー② 11:00~11:45	6	7 生チョコタルト・ 14:30~16:30	8 ①クワトロフォルマッジ・ 10:00~12:00 ②生チョコタルト・ 14:30~16:30	9 ①ぼっかけうどん・ 10:00~12:00 ②体験教室カルボナーラ・ 11:00~12:10
10	11 ひな祭り寿司・ 10:00~12:00	12 イエローカレー・ 16:00~18:00 ●【ウェビナー】フランス家庭料理の会2月・ 14:00~16:15	13	14	15 ①20分2品2月・ 10:00~11:30 ②温泉湯豆腐・ 16:00~18:00	16 イエローカレー・ 16:00~18:00
17	18 20分2品2月・ 10:00~11:30	19	20 ぼっかけうどん・ 14:30~16:30	21	22 ①エッグベネディクト・ 9:00~10:10 ②ぼっかけうどん・ 14:30~16:30 ③温泉湯豆腐・ 16:00~18:00	23 ①ひな祭り寿司・ 14:30~16:30 ②30分で500kcal2月・ 17:00~19:00
24 エッグベネディクト・ 9:00~10:10	25	26	27	28	1	2
3	4	メモ				

# 2025年3月

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
24	25	26	27	28	1 ①和食応用技術の会3月分・ 10:00~12:00 ②体験教室カルボナーラ・ 11:00~12:10 ③キャロットケーキ・ 14:30~16:30	2 ①おにぎりを作ろう・ 9:00~10:10 ②もちもちクレープ・ 10:00~12:00
3	4	5	6	7	8 ①おにぎりを作ろう・ 9:00~10:10 ②いかしゅうまい・ 10:00~12:00	9 ①「ひろた先生」が教えるベーグル・ 10:00~12:15 ②20分で2品おかず3月分・ 14:30~16:00 ③いかしゅうまい・ 16:00~18:00
10	11	12 ●【ウェビナー】フランス家庭料理の会3月・ 14:00~16:15	13	14	15 ①20分で2品おかず3月分・ 10:00~11:30 ②春野菜のリゾット・ 14:30~16:30	16 春野菜のリゾット・ 10:00~12:00
17	18	19 ●【ウェビナー】雪印メグミルク主催 スキムミルクオンラインセミナー③ 11:00~11:45	20	21	22 アマトリチャーナ・ 14:30~16:30	23 ①キャロットケーキ・ 14:30~16:30 ②30分で500kcal献立3月分・ 17:00~19:00
24 アマトリチャーナ・ 10:00~12:00	25	26 キャロットケーキ・ 14:30~16:30	27	28	29 ①アマトリチャーナ・ 10:00~12:00 ②もちもちクレープ・ 14:30~16:30	30 ①おにぎりを作ろう・ 9:00~10:10 ②「ひろた先生」が教えるベーグル・ 10:00~12:15 ③春野菜のリゾット・ 14:30~16:30
31	1	メモ				