

料理教室&ケーキ教室開催のご案内

いつも当社の料理教室&ケーキ教室をご利用頂き有難うございます
今月の料理教室&ケーキ教室は下記の日程で行いますのでご案内致します。
お早目に電話にてお申し込み下さい。

***材料の準備もありますので前日のご予約はご遠慮下さい
ご予約は2日前までをお願い致します**

料理教室（藤崎先生）

期日 6月 18日（月）・23日（土）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 五目冷やしそば・ひじきサラダ
ゴーヤの天ぷら・じゃんぼ餅

ケーキ教室（青崎先生）

期日 6月 16日（土）

時間 午後1時30分～
参加費 800円
メニュー 抹茶と黒豆のケーキ

おもてなし料理（青崎先生）

期日 6月 19日（火）

時間 午前10時30分～
参加費 800円
メニュー 鶏もも肉の赤ワイン煮・サケ豆腐のフレーク
タイ風春雨サラダ・ミントマシュマロ

濱田先生の料理教室（料理研究家）

期日 6月 15日（金）

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー 切り干し大根と玄米の混ぜご飯
変わり酒かす汁
豚肉の梅肉ドレッシング和え・ブルージュース

麴を使った料理教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 6月 7日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー マカロニグラタン
梅酢のサラダ・じゃがいもの冷製サラダ

天然酵母パン教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 6月 14日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー ベーコンエビ
(捏ねなくて出来る、甘酒から酵母をおこした
甘酒酵母のパン)

身体に優しいケーキ・お菓子教室（野田先生）

わらべ詩・管理栄養士

期日 6月 21日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 小豆の入った抹茶ムース
うす焼きアーモンドクッキー



*材料の準備もありますので早めのご予約とキャンセルの場合は2日前までにご連絡下さい

TEL 260-3055 小森園・梶原