

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 7月 21日（土）・24日（火）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 鶏肉のトマト煮・がね
なすの豆乳みそ汁・人参ゼリー

ケーキ教室（青崎先生）

期日 7月 14日（土）

時間 午後1時30分～
参加費 800円
メニュー カシスのムース

おもてなし料理（青崎先生）

期日 7月 17日（火）

時間 午前10時30分～
参加費 800円
メニュー あさりの冷たいスープ・パエリア
初夏の野菜ごまみそ和え・ダークチェリーソルベ

濱田先生の料理教室（料理研究家）

“免疫力アップ”

期日 7月 27日（金）

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー 切り干し大根のかき揚げ
蒸し鶏の野菜添え、万能ドレッシング付き
モロヘイヤの冷や汁・リンゴのごま和え

麴を使った料理教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 7月 12日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 梅酢を使って冷やし中華・ナムル
焼売・フルーツ甘酒

パン教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 7月 19日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 捏ねずに作る甘酒発酵パン/ピザ生地
トマトから作るピザソース
夏野菜のスープ

身体に優しいお菓子教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 7月 26日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー フロランタン（アーモンドの焼き菓子）
梅酒漬けの梅の蒸しケーキ



*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