

# 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