

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日前までにお願い致します**

料理教室（藤崎先生）

期日 2月 16日（土）・20日（水）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 白ねぎとサーモンのグラタン
人参のクルミサラダ
ひじきと大豆のおろし和え
ふなやき

ケーキ教室（青崎先生）

期日 2月 15日（金）

時間 午後1時30分～
参加費 800円
メニュー いちごのカスタードタルト

おもてなし料理（青崎先生）

期日 2月 19日（火）

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー きのことご飯
オニオングラタンスープ
かぼちゃのサラダ
アーモンドチョコバー

濱田先生の料理教室（料理研究家）

期日 2月 22日（金）

時間 午前10時～
参加費 800円
“代謝アップにとっても助かる！”
メニュー 豚肉のマスタードソース炒め
キャベツと塩昆布のコールスロー
ビタミンBの味噌汁・らっきょうのガーリックライス

麴を使った料理教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 2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 パイ生地を作ってミートパイを作る
お芋のサラダ・チョコレートプリン

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 2月 14日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
“バレンタイン当日にプレゼントを作る”
メニュー ココアのスポンジの生チョコかけイノシシ



天然酵母パン教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 2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 甘酒酵母キムチ肉まん
春雨スープ

*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