

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 8月 24日（土）・27日（火）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 麻婆なす・コーンサラダ
かぼちゃのポタージュ・杏仁豆腐

ケーキ教室（青崎先生）

期日 8月 9日（金）

時間 午後1時30分～
参加費 800円
メニュー パインとワインのゼリーのケーキ

おもてなし料理（青崎先生）

期日 8月 21日（水）

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー ゴーヤとひき肉のさらさらカレー・
トマトと焼きなすの冷製
洋味噌漬けとおひたし・ミモザゼリー

濱田先生の料理教室（料理研究家）

期日 8月 23日（金）

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー なんでも使える醤油ダレ作り
マグロとアボカドの醤油ダレ和え
空芯菜とニンニクの味噌炒め・ボッサム和風

麴を使った料理教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 8月 8日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 豚肉冷しゃぶサラダ
ご飯、豆腐、野菜なんにでも合う胡麻味噌
水まんじゅう

天然酵母パン教室（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 8月 22日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 甘酒酵母パン 全粒粉食パン
スープカレー

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 8月 29日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 紅茶のレアチーズケーキ
しゅわしゅわビアゼリー
フロズンヨーグルト



***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**