

# 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 3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 アボカドのちらし寿司・さつま揚げ  
青のりのすまし汁・うず巻きのいこ餅

## ケーキ教室(青崎先生)

期日 3月 13日(金)

時間 午後1時30分～

参加費 800円

メニュー イチゴとキューイのフルーツケーキ

## おもてなし料理(青崎先生)

期日 3月 17日(火)

時間 午前10時～

参加費 800円

メニュー ハ宝菜・牛肉の春巻き・ホットガーリックポテトサラダ  
みかんのヨーグルトケーキ

## 濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日 3月 27日(金)

時間 午前10時～

参加費 800円

メニュー 簡単キムチの素(ヤンニョム)作り  
チャプチェ

## 麴を使った料理教室(野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 3月 12日(木)

時間 午前9時30分～正午まで

参加費 800円

免疫力アップメニュー

メニュー 三色焼売・太平燕・桜餅

## 天然酵母パン教室(野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 3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 天然酵母パン・桜あんパン・よもぎあんパン・つみれ団子

## 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 3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 桜の米粉甘酒シフォン・苺ムース



**\*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** Tel260-3055 小森園・梶原