

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。
早め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。

参加する際はマスク着用・検温（来店の際）が必須となりますのでご協力をよろしくお願い致します。また、参加人数も8名様までとさせていただきますので参加出来ない場合もありますのでご了承下さい。

料理教室（藤崎先生）

期日6月16日（水）・19日（土）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 豚とゴーヤの冷しゃぶ・ひじきのカラフルサラダ
和風ポタージュ・グリーンまんじゅう

鎌下先生の料理教室（料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師）

期日6月11日（金）

時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー 黒糖いなり・蕎麦巻き寿司
少ない衣で作る根菜かき揚げ
青さのりの吸い物



濱田先生の料理教室（料理研究家）

期日6月25日（金）

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー 鶏肉とナスのオープン焼き
トマトライス・トマトのサワースープ
さわやか香りの夏サラダ

麴を使った料理教室（野田先生）わらべ詩・管理栄養士

期日6月17日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー アボカドグラタン
スープスパゲティ・じゃが芋ドーナツ

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6月24日（木）

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 梅酒の甘酒米粉シフォン
味噌味ボーロ



*写真はイメージです

*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