## 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日前までにお願い致します。

また、開始時間に30分以上遅れる場合は参加をお断りさせて

いただきますのでご了承下さい。

## コロナ対策について

感染者拡大により、しばらくの間は作った料理・お菓子などはその場で 試食せずに持ち帰りとさせていただき、教室内での飲食は控えていただきます。ま た、持ち帰り用の容器は持参していただきますようにお願いいたします。参加する 際はマスク着用・検温 (来店の際)・名簿の記載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 | 月 | 5日 (土)・ | 8日 (火)

時間 午前 | 0時~

参加費 800円

メニューしょうが煮豚・切干し大根の煮物

水菜ときのこのサラダ・大納言風ケーキ

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 | 月28日(金)

時間 午前 | 0時~

参加費 1500円

メニュー とろとろ豚軟骨の味噌おでん(圧力鍋使用)

ネギと松の実ふりかけの焼きおにぎり

白菜と柚子のシンプルサラダ

濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日 | 月2 | 日(金)

時間 午前 | 0時~

参加費 800円

メニュー 揚げ鳥の甘辛和え

春雨と野菜の和え物白菜の豆味噌スープ

麹を使った料理教室(野田先生)わらべ詩・管理栄養士

期日1月20日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 800円

メニュー 天然酵母肉まん

中華スープ・ナムル

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 | 月27日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 800円

メニュー 生チョコかけケーキ

(いのチョコ君)

カラメルアーモンド





\* 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