

# 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

## 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ます、教室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 8月 20日(土)・24日(水)

時間 午前10時~

参加費 1,000円

メニュー 焼き油淋鶏・ひじきのサラダ  
きゅうりのからし漬け・げたんは

## 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 8月 17日(水)

時間 午前10時~

参加費 1,500円

時短で簡単に作れる鶏チャーシューを作ります  
香ばしい甘辛味でご飯やお弁当のおかずにも◎  
食欲の落ちる夏におすすめレシピをご紹介します

メニュー 鶏チャーシューの冷やし中華  
梅味のいなり寿司・オクラの柚子胡椒漬け

## 麺を使った料理教室

(野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 8月 18日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 1,000円

トマトを使って  
メニュー

塩トマトリゾット・豆腐ハンバーグトマトソース  
豆腐トマトスコーン

## 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 8月 25日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 1,000円

メニュー

紅茶のレアチーズ  
かぼちゃのマーブルパウンドケーキ



\*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