

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

また、開始時間に連絡なしで15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。

料理教室（藤崎先生）

期日 10月15日（土）
時間 午前10時～
参加費 1,000円
メニュー きのごDEビビンバ・いかと里芋の煮物
柿とこんにゃくの白和え・チーズ入りクッキー

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 10月8日（土）
時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー 野菜たっぷりビビンバ・自家製韓国のにり
黒糖ナッツのホットク

*ビビンバは海苔やレタスで巻いたり、丼ぶり風にしたり色々な食べ方で楽しめます
自家製の韓国海苔や韓国の定番おやつ（ホットク）など、ご家庭で作りやすいレシピでご紹介します

鎌下先生のお菓子教室

（料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師）

期日 10月12日（水）
時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー スフレチーズケーキ

*スライスチーズで作るふわしゅわなチーズケーキを作ります
口の中で溶ける美味しさをお楽しみください

麴を使った料理教室

（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 10月13日（木）
時間 午前9時30分～
参加費 1,000円
メニュー 秋の炊き込みご飯
かぼちゃのクリームコロッセ
かぼちゃプリン

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 10月20日（木）
時間 午前9時30分～
参加費 1,000円
メニュー モカ味シュークリーム
グジェール（シュー皮スナック）



*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