

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

4月より調理後の試食を再開したいと思っております。個人的に持ち帰りを希望されるお客様は今まで通りに容器は持参していただいております。お持ち帰りでも構いません。

また、調理の際は出来るだけマスクの着用にご協力下さい。

参加人数は今まで通り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 24日（土）

時間 午前10時～

参加費 1,000円

メニュー たこライス・トマトと野菜のマリネ
白和え・人参ケーキ

濱田先生の料理教室（料理研究家）

期日 6月 23日（金）

時間 午前10時～

参加費 1,000円

旬のお野菜で一品

メニュー オクラとナスのごま味噌あえ
ズッキーニのリゾット
いんげんと豚肉のスープ
じゃが芋のカレーあんかけ

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 13日（火）

時間 午前10時～

参加費 1500円

時間
参加費
メニュー

万能トマトソース
海老とトマトのパスタ・豚のミニカツレツ
3種のきのこのサラダ

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 6月 17日（土）

時間 午前10時～

参加費 1500円

時間
参加費
メニュー

台湾風パイナップルケーキ

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 15日（木）

時間 午前9時30分～

参加費 1,000円

時間
参加費
メニュー

発酵トマトとトウモロコシのご飯
蒸し鶏と蒸し野菜の甘酒味噌ディップ
コーンポタージュ・甘酒ガスパチョ

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 22日（木）

時間 午前9時30分～

参加費 1,000円

時間
参加費
メニュー

米粉甘酒シフォンケーキ
スティック胡麻ポーロ・人参スコーン



*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